

saftiger Apfelkuchen

AUF DEM OFENZAUBERER



Zutaten

- 100 g Zucker
- 130 g weiche Butter
- 3 Eier (Gr. M)
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Mehl Type 405
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 ml Milch
- 2 große Äpfel
- ½ TL Zimt
- 50 g Mandelblättchen
- 1 EL Puderzucker zum Bestäuben

FÜR DEN GROSSEN
OFENZAUBERER PLUS DIE
MENGE VERDOPPELN



Zubereitung

- Ofen vorheizen & Form vorbereiten: Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den **mittleren** Ofenzauberer etwas einfetten.
- **Teig anrühren:** Die weiche Butter dem Zucker cremig aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Dann Vanilleextrakt, Zitronensaft und Salz zugeben.
- In der Zwischenzeit die Äpfel entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Mehl, Backpulver und Zimt mischen, zum Butter-Zucker-Eigemisch geben und kurz unterheben, dann Milch zugeben und kurz unterrühren.
- Die Apfelwürfel vorsichtig unter den Teig heben.
- Den Teig in den vorbereiteten Ofenzauberer füllen und glatt streichen.
- Mandelblättchen auf dem Kuchen verteilen
- **Backen:** Kuchen im vorgeheizten Ofen auf unterer Schiene ca. 30 min backen (bis er goldbraun ist.)
- **Auskühlen & dekorieren:** Den Kuchen ca. 10 Minuten im Ofenzauberer abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben und genießen.

Meine Tipps

- Apfel mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit er nicht braun wird.
- Wer mag, kann noch eine Handvoll Rosinen oder gehackte Walnüsse mit in den Teig geben.
- Für ein Oster-Feeling: Mit einem kleinen Zuckerguss (Puderzucker + Zitronensaft) und Zuckereiern dekorieren.
- Schmeckt am nächsten Tag noch saftiger!

