

Apfelkuchen vom Blech

Zutaten | ca. 20 Portionen

4-5	Eier
250 g	Butter
250 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
250 g	Weizenmehl Type 405
1 Pck.	Backpulver
5	große Äpfel
	Zimt und Zucker

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: ca. 25 Min.

Zubereitung:

- Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Spalten schneiden. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Zucker mit Butter schaumig schlagen. Eier und Vanillezucker hinzufügen und alles verrühren, bis es eine sähmige Masse ergibt. Mehl und Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig vermengen.
- Ein Backblech einfetten und die Hälfte des Teiges darauf gleichmäßig verteilen. Dabei darauf achten, dass der Teig dick genug ist und der Boden des Backblechs nicht mehr durchscheint.
- Die Apfelspalten daraufgeben und mit dem restlichen Teig bedecken. Alle Äpfel sollten mit Teig bedeckt sein.
- Den Kuchen ca. 25 Minuten, je nach gewünschtem Bräunungsgrad, backen und noch warm nach Belieben mit Zimt und Zucker bestreuen.

Tipp:

Der Apfelkuchen kann gut im Vorraus zubereitet werden. Er hält sich problemlos einige Tage und bleibt dabei schön saftig.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren. Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von xxx g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium