



## Einfacher Apfelkuchen

### Zutaten:

3 Äpfel  
150 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier (Gr. M)  
1 Pck. Puddingpulver Vanille zum Kochen  
250 g Mehl  
3 TL gestr. Backpulver  
5 EL Milch  
Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Fett, Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes weißcremig aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren.

Puddingpulver, Mehl und Backpulver mischen. Mehl-Mischung und Milch abwechselnd unter den Teig heben. Äpfel unter den Teig heben. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Kuchen im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175 °C Umluft: 150 °C Gas: s. Hersteller ca. 45 Minuten backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben.