



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 ausschneiden 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.