Apfelkuchen für Kinder und Familie

Zutaten für 20 cm Springform

- 150 g Weizenmehl
- 125 g Butter (weiche)
- 100 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 3 Äpfel

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 60 Minuten

Zubereitung:

1. Schlage die Eier auf. Gib sie mit der Butter und dem Zucker in eine Schüssel und rühre sie schaumig.
2. Füge dann das Mehl, das Backpulver, den Vanillezucker und eine Prise Salz hinzu. Verrühre alles gut mit einem Mixer.
3. Fette eine runde 20 cm Kuchenform ein und heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
4. Wasche die Äpfel, schäle sie und entferne das Kerngehäuse. Schneide sie in dünne Scheiben und verteile sie auf dem Kuchenteig oder rühre sie gewürfelt unter. Backe den Kuchen für 45 Minuten.

+

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.