

# Apfelkuchen

## Zutaten

250g Butter

250 g Zucker

250 g Mehl

6 Eier

1 Backpulver

Vanillearoma

1TL gemahlener Zimt

2EL brauner Zucker

10 Äpfel

Zitronensaft oder Sprite

Puderzucker zum Bestäuben



© Stadt Lehrte

## Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Von den Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen, schälen, vierteln oder sechsteln. Den Rücken mit einer Gabel einritzen und mit Zitronensaft beträufeln. Zimmerwarme Butter mit Zucker und Eiern gut verrühren. Vanillearoma zum Teig geben. Mehl mit Backpulver dazu sieben, mit einem Kochlöffel gut einrühren und kräftig schlagen.

Die Masse mit dem Teigschaber auf dem vorbereiteten Blech verteilen, die Apfelstücke darauf legen, im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Celsius ca. 30 Minuten backen. Nach 20 Minuten mit Zimt vermengten braunen Zucker darüber streuen und die restliche Backzeit karamellisieren lassen.