



Lieselotte

APFELKUCHEN



- 1 Heize den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vor. Fette die Springform mit etwas Butter aus.
- 2 Rühre in der Schüssel die Butter und den Zucker mit dem Handrührgerät cremig.
- 3 Schlage nach und nach die Eier dazu und rühre sie gut unter, sodass eine gleichmäßige, schaumige Masse entsteht.
- 4 Vermische in der anderen Schüssel das Mehl mit dem Backpulver. Siebe diese Mischung zur Eier-Butter-Mischung in die andere Schüssel und verrühre alles mit dem Handrührgerät.
- 5 Schäle die Äpfel mit dem Gemüseschäler und schneide sie in Viertel. Entferne die Kerngehäuse. Schneide die Viertel an der Außenseite mehrmals der Länge nach ein.
- 6 Fülle den Teig in die Springform und streiche ihn etwas glatt.
- 7 Verteile die Apfelviertel mit den Einschnitten nach oben gleichmäßig auf dem Teig. Streue noch den Vanillezucker darüber und schiebe die Springform auf die mittlere Schiene im Backofen.
- 8 Backe den Kuchen in 40–50 Minuten goldbraun. Lass den Kuchen anschließend ein paar Minuten stehen, danach kannst du die Form lösen und ihn ganz abkühlen lassen.

**Für eine Springform
brauchst du:**

180 g weiche Butter
130 g Zucker
4 Eier
300 g Mehl
3 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
4–5 mittelgroße Äpfel
etwas Butter für die Form

2 Schüsseln
Handrührgerät
Sieb
Gemüseschäler
Messer
Schneideunterlage
Springform (26 cm
Durchmesser)