

Apfelkuchen - Feiner

Kategorien: Backen, Kuchen, Apfel

Zutaten für: 1 Kuchen

125	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
3		Eier
200	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Milch
700	Gramm	Aepfel
1		Zitrone; die Schale
		Puderzucker
		Semmelbroesel

Anleitung:

Aus Butter, Zucker und Eiern eine Schaummasse herstellen. Das mit Backpulver vermischte Mehl, Milch und die geriebene Zitronenschale unterruehren.

Den Teig in eine gefettete, mit Semmelbroesel ausgelegte Springform fuellen. Aepfel schaelen, vierteln, einritzen und den Teig damit belegen.

Bei 175-200°C etwa 40 bis 50 Minuten backen. Den ausgekuehlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.