Apfel-Sandkuchen

Der Apfel-Sandkuchen schmeckt wunderbar. Ein herzhafter Kuchen, rasch gebacken und ein Genuss für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Foto: egkk privat

Zutaten

200 g	Zucker
200 g	Butter (weich)
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eier
100 g	Mehl
100 g	Stärkemehl
3 Stk.	Äpfel (mittelgroß)
0.5 TL	Backpulver
	Mehl (für die Form)
	Butter (für die Form)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Der **Apfel-Sandkuchen** ist im Nu zubereitet und so geht es. Zucker, Vanillezucker, Butter, Eier und Salz in eine große Schüssel vermengen und mit einem Handmixer zu einer cremigen Masse mixen.

2. Mehl, Stärkemehl und Backpulver zu der Buttermasse sieben, und unter ständigem Rühren untermengen.

3. Eine runde Springform mit Butter fetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Sandkuchen Teig einfüllen und glatt streichen. Äpfel waschen, schälen und entkernen, in feine Spalten schneiden.

4. Apfelspalten gleichmäßig auf dem Teig verteilen und eindrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 170 C° Ober-/Unterhitze ca. 55 Minuten backen.

Tipp

Den köstlichen Apfel-Sandkuchen vor dem Backen mit Mandelblätter bestreuen.