

# Apfelkuchen aus der Pfanne

Das Rezept vom Apfelkuchen aus der Pfanne ist Apfelkuchen mal anders. Auch Kinder haben Freude an diesem Leckerbissen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Äpfel</a> (klein)
0.5 Stk.	Zitronen (davon den Saft)
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
120 g	<a href="#">Zucker</a>
220 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
5 EL	Öl

## Zubereitung

1. Für den **Apfelkuchen aus der Pfanne** die Äpfel waschen, schälen, das Gehäuse entfernen und in Spalten schneiden.
2. Diese anschließend in eine Schüssel geben und mit dem Vanillezucker und dem Zitronensaft marinieren.
3. Nun das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und dem Zucker vermengen.

4. Dann das Mineralwasser und das Öl hinzufügen und alles gründlich zu einem glatten Teig verrühren.
5. Jetzt die Apfelspalten in eine beschichtete Pfanne (ca. 28 cm) geben und andünsten.
6. Danach den Teig über die Apfelspalten geben, die Pfanne mit einem Deckel abdecken und den Kuchen vorerst bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten backen. Dann weitere ca. 15 Minuten (ohne wenden) bei niedriger Hitze backen (Stäbchenprobe machen).
7. Letztendlich den Apfelkuchen auf einen Teller oder eine Platte stürzen und servieren. Wer möchte, der kann den Kuchen vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Bratpfanne 30cm mit Deckel,  
tief, antihaftbeschichtet



## Tipp

Für die etwas kältere Jahreszeit kann man den Apfelkuchen aus der Pfanne mit etwas Zimt verfeinern.