Apfelkuchen für Anfänger

Der Apfelkuchen für Anfänger ist kinderleicht in der Zubereitung. Ein einfaches Rezept, das mit wenigen Zutaten gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

3 Stk.	Eier
150 g	Zucker
80 g	Butter (geschmolzen)
200 ml	Milch
300 g	Mehl
10 g	Backpulver
2 Stk.	Äpfel
	Staubzucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Apfelkuchen für Anfänger** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier mit Zucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Die geschmolzene Butter und Milch einrühren. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver versieben und zu einem cremigen Teig rühren.

2. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in kleine Würfel schneiden und unter den Teig heben.

3. Eine Backform (ca. 28x23 cm) mit Öl einpinseln, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen 35 Minuten goldgelb backen. Etwas auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben. In quadratische oder rechteckige Stücke schneiden und servieren.

Tipp

Den Teig für den Apfelkuchen für Anfänger noch zusätzlich mit einer Prise Zimt und Rosinen verfeinern.