Köstlicher Apfelkuchen

Der Apfelkuchen ist ein klassisches Kuchen-Rezept in der österreichischen Küche. Die herzhafte Mehlspeise schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

3 Stk.	Äpfel
1 EL	Frischen Zitronensaft
150 g	Butter
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillepuddingpulver
250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
5 EL	Milch
	Butter (für die Form)
	Staubzucker
1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Zubereitung

1. Für den köstlichen Apfelkuchen die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

2. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

3. Die weiche Butter mit Zucker und Salz mit dem Handrührer cremig verrühren. Die Eier nach und nach unterrühren.

4. Das Mehl mit Backpulver und Vanillepuddingpulver versieben. Abwechselnd mit der Milch unter den Teig heben.

5. Die Springform (26 cm Ø) mit Butter befetten, den Teig in die Form leeren und glatt streichen. Die Apfelspalten in den Teig drücken.

6. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen zirka 45 Minuten backen, Stäbchenprobe machen.

7. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, aus der Form lösen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp