

Apfelkuchen mit Äpfeln aus unserem Garten...

Zutaten:

150gr.	Butter/Margarine
2 Stk.	Eier (Bio Größe L)
200gr.	Zucker
250ml.	Milch (Vegan oder Natur)
1 Pk.	Vanillezucker
1 Pk.	Backpulver
500gr.	Mehl (Weizen oder Dinkel)



Zubereitung:

Die Äpfel waschen, halbieren und Entkernen. Dann in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden und in etwas Wasser legen.



Die Butter weich werden lassen oder in einer Glasschüssel kurz in die Mikrowelle stellen. Die Eier und den Zucker dazugeben und mit einem Rührgerät leicht schaumig aufschlagen.

Das Mehl mit der Milch und dem Backpulver in eine weitere Schüssel geben und ebenfalls mit einem Rührgerät für mind. 3 Minuten verrühren. Anschließend die schaumige Zucker-Butter-Masse mit dem Rührgerät für ca. eine Minute gut in den Teig hineinrühren. Das ausgiebige Rühren ist essentiell, da wir nur so einen sehr soften, zarten, luftigen Teig erhalten.



Ein Backblech mit Küchenpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Hier kann man mit einem großen Löffel den Teig schön bis in die Ecken verteilen.

Den Backofen auf 170° (am besten Umluft) stellen.

Nun die Apfelscheiben nach und nach leicht in den Teig drücken und das Blech bei 170° ca. 35-40 Minuten, je nach Dicke des Teigs backen.

