

Apfelkuchen

Zutaten

- 140 g weiche Butter
- 45 g brauner Zucker
- 1/2 TL Zimt oder Winterkuss von Edelschmaus®
- 700 g Äpfel in Würfel geschnitten (1,5cm)
- 1 EL Zitronensaft
- 140 g Zucker
- 3 Eier Gr. M
- 200 g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 1 TL Black & White von Edelschmaus®

- Butter/Butterschmalz zum Einfetten
- Semmelbrösel zum Ausstreuen der Form

- Puderzucker



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Beraterin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Ofen auf **180°C O/U-Hitze** vorheizen.
- Stoneware rund gut einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
- Braunen Zucker mit Zimt/Winterkuss mischen, mit dem Zitronensaft über die Apfelwürfel geben und gut miteinander vermischen.
- Butter, Zucker und Eier schaumig aufrühren.
- Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben.
- Die Hälfte des Teiges in die Stoneware rund füllen und darüber die Hälfte der Apfelwürfel geben.
- Darüber den restlichen Teig streichen und die restlichen Apfelwürfel darauf geben und verteilen.
- Im heißen Ofen auf der untersten Schiene ca. **45-50 Minuten** backen. Ggf nach 20 Minuten abdecken.
- Auf dem Kuchengitter gut auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Sehr lecker dazu schmeckt Schlagsahne oder Vanilleeis!