

# Apfelkuchen

160 °C Umluft | 75 Min. Backzeit | Kastenform

## Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 225 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 50 ml Milch
- 2 Äpfel
- Zimt und Zucker

## So geht's:

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Zu Beginn die weiche Butter, den Zucker und eine Prise Salz vermischen.

Nach und nach die Eier hinzufügen und alles gut miteinander verquirlen. Anschließend das gesiebte Mehl und danach die Milch hinzugeben. Alles gut durchkneten und den Teig in eine eingefettete Kastenform geben.

Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und mit etwas Zimt und Zucker vermengen. Die Apfelspalten der Länge nach in den Teig stecken. Den Kuchen circa 75 Minuten im Backofen backen.

ZW



## Tipp:

- Die Butter in kleine Würfel schneiden, damit sie schneller schmilzt und gut durchgeknetet wird.
- Auf die Apfelsorte achten:  
Wähle eine möglichst aromatische Sorte, die beim Backen nicht zerfällt:
  - **Elstar:** aromatisch, fein säuerlich
  - **Jonagold:** süßsauerlich mit roten Bäckchen
  - **Boskop:** fruchtig aromatisch, mit viel Vitamin C
  - **Cox Orange:** der geschmacklich hervorragende Klassiker
  - **Idared:** süße Sorte, lange lagerbar

Lass es dir  
schmecken! 

