



Sommerlich-saftiger Apfelkuchen

Zutaten:

125 g Margarine
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Zimt

1 Prise gemahlene Vanille (z.B. von Dr. Oetker)
5 EL Sahne
3 Äpfel (geschält und gerieben)

*Zusätzlich: 1 Handvoll gehobelte Mandeln,
Puderzucker*

Zubereitung:

1. Heizt Euren Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor. Legt anschließend den Boden Eurer Springform mit Backpapier aus und fettet die Ränder.
2. Gebt Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eier in eine Rührschüssel und rührt alles mit dem Handmixer oder einer Küchenmaschine schön schaumig.
3. Danach könnt Ihr Mehl und Backpulver darüber sieben und ordentlich verquirlen. Jetzt könnt Ihr Zimt, Vanille und Sahne dazugeben und alles zu einer homogenen Masse verrühren.
4. Zum Schluss hebt Ihr die geriebenen Äpfel unter den Teig. Nun kann der Teig gleichmäßig in der Springform verteilt werden und ab damit in den Ofen für etwa 40-50 Minuten.
5. Den fertigen Kuchen abkühlen lassen. Man kann ihn einfach mit Puderzucker bestreuen oder wie in meiner Variante: eine Handvoll gehobelte Mandeln mit etwas Puderzucker vermengen und für ein paar Minuten in den Ofen, bis sie etwas Farbe haben.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de