



MUDDIS BESTER APFELKUCHEN AUS DER VERA (STONEWARE RUND)

Dieses Rezept ist ein Familienrezept in dritter Generation. Der Kuchen ist durch die Menge an Äpfeln sehr saftig und fruchtig. Zur Weihnachtszeit kann man nach dem Backen auch noch Zimt drüber streuen.

ZUTATEN

- 250 g Margarine
- 225 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- etwas Margarine zum Einfetten der Form
- 1,5 Kilo Äpfel (Elstar oder Boskop)

ZUBEREITUNG

- Margarine, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 1 Minuten/Stufe 3 verrühren.
- Eier hinzugeben und mit dem Rührhaufsatz 1 Minute/Stufe 2,5 verrühren.
- Mehl, Backpulver und Salz hinzugeben und ebenfalls mit dem Rührhaufsatz 1 Minute/Stufe 3 verrühren.
- Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Oberseite mehrmals einritzen.
- Die Hälfte des Teiges in die gefettete „Stoneware rund“ geben.
- Die Hälfte der Äpfel leicht in den Teig eindrücken
- Die andere Hälfte Teig auf die Äpfel und
- Die andere Hälfte Äpfel wieder leicht in den Teig eindrücken.
- Im vorgeheizten Backofen bei 160° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 1,5 Stunde backen.
- Nach dem Backen den Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und dann wieder zurück auf einen Teller stürzen, damit er wieder richtig herum ist.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: wenner.shop-pamperedchef.de

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: selfmademan84.de