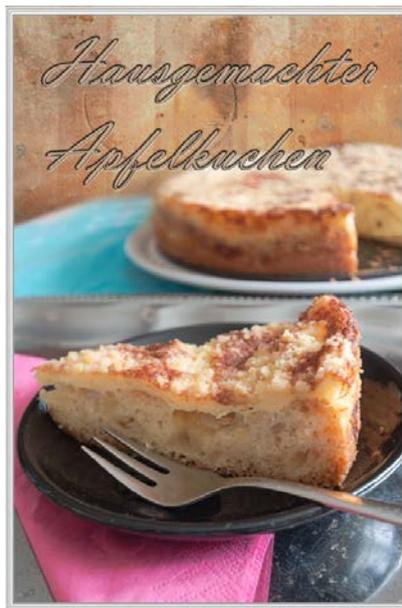


Hausgemachter Apfelkuchen

...versüßt jede Kaffeepause ♥



Zutaten und Zubereitung

Den Backofen auf 180 ° Ober/Unterhitze vorheizen

- 75 g Margarine
- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 1500 g Äpfel
- 200 g Schmand
- 2 El Aprikosenkonfitüre

1. Margarine, Salz, **100 g Zucker** und **1 Päckchen Vanillezucker** mit dem Mixer schaumig rühren. Dann nach und nach **2 Eier** unterrühren. Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen und unter den Teig rühren.
2. Die Äpfel schälen, vierteln und in kleine Würfel schneiden
3. Den Teig in eine gefette Springform füllen. Die Apfelstückchen gleichmäßig über dem Teig verteilen. Den Kuchen bei 180 ° ca. 30 Min. backen
4. Während der Kuchen im Ofen ist, die beiden restlichen Eier mit den restlichen 50 g Zucker und dem Vanillezucker schön cremig rühren. Jetzt den Schmand vorsichtig unterheben
5. Nach den 30 Min. den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Schmand-Eier Mischung über den Kuchen gießen und noch ca. weitere 25 Min. backen. Am Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Wenn kein Teig kleben bleibt, ist der Kuchen gut
6. Die Aprikosenkonfitüre erhitzen und den noch warmen Kuchen damit bestreichen

♥ Ich wünsche Euch "Gutes Gelingen und Guten Appetit" ♥