

REZEPT FÜR SCHNELLER APFELKUCHEN



SCHNELLER APFELKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stücke | 65 Min. | + Zeit zum Auskühlen

Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 170 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Ei
- 400 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- Fett für die Form
- 800 g Äpfel



5216

ZUBEREITUNG

342

Kcal

pro Stück ca.

4

Gramm

Eiweiß

43

Gramm

Kohlenhydrate

15

Gramm

Fett

1. Butter, Zucker, Ei, Mehl und Backpulver zu Streuseln verkneten. Die Hälfte in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben und zu einem Boden andrücken.

2. Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Auf den Teigboden geben und mit übrigen Streuseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 50 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipps:

Dazu schmeckt Schlagsahne.

Wer mag, mischt die Apfelstücke vorab mit 1-2 TL gemahlenem Zimt.