

Apfelmuchen

verschiedene

- 125 g Margarine
- 125 g Zucker
- 1Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Zitrone
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 700 g Äpfel
- 6 EL Milch
- 125 g Butter
- Zimt
- Zucker
- Puderzucker



Die Zutaten für den Teig zu einer glatten Masse rühren. 2/3 davon in eine gefettete Springform geben. Die geschälten und in Spalten geschnittenen Äpfel auf den Teig legen.

Den restlichen Teig mit der Milch verrühren und ebenfalls in die Springform über die Äpfel in der Springform geben.

Darauf Zimt, Zucker und Butterflocken geben und bei 170°C 45-55 min. in den Backofen auf mittlerer Schiene backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



*Statt der Margarine
kann man natürlich
auch anderes Fett
nehmen, das zum
Backen geeignet ist.*

Schwierigkeitsgrad:



Zubereitungszeit ca. 1:25

Portionen: 10



Autor:

Kathel (Katharina Schelski geb. Dressler)