

Apfelkuchen wie bei Oma

Dieser köstliche Apfelkuchen schmeckt wie früher bei Oma. Und er ist besonders lecker, weil der braune Zucker auf den Äpfeln karamellisiert.

Vorbereitung 30 Min. · Gesamtzeit 30 Min. · 12 Portionen

Zutaten

100 g Butter
2 Eier
1 Pk. Vanillezucker
180 g Zucker
350 g Mehl
2 TL Backpulver
100 ml Milch
1 TL Vanillepaste
5-6 säuerliche Äpfel
Saft von 1 Zitrone
2 EL brauner Zucker

Zubereitung

1. Schmelzt zuerst 100 g Butter in einem Topf und lasst die Butter danach ein wenig abkühlen.
 2. Gebt dann 2 Eier, 1 Pk. Vanillezucker und 180 g Zucker in eine Schüssel und schlägt alles schaumig auf. Dann gebt ihr die geschmolzene Butter, 350 g Mehl, 2 TL Backpulver, 100 ml Milch und 1 TL Vanillepaste dazu und verrührt alles zu einem Teig.
 3. Schält und entkernt die Äpfel, und schneidet 2-3 davon in kleine Würfel. Die anderen in dünne Scheiben. Gebt den Saft von einer Zitrone dazu und verrührt die Apfelstücke gut damit. Dann werden sie nicht so schnell braun. Dann gebt ihr die Äpfel zum Teig und hebt sie unter.
 4. Füllt den Teig jetzt in eine mit Backpapier ausgelegte (und am Rand gefettete) Springform. Legt die Apfelscheiben obendrauf und streut 2 EL braunen Zucker darüber. Dann backt ihr den Kuchen ca. 25-30 Minuten bei 180 °C Umluft.
-