

Kuchen Backen Rezepte

Leichter Apfelkuchen

Gattung: Backen, Kuchen, Gebäck, Pralinen, Obst

| | |
|---------------------|------------------------|
| | Teig |
| 200 g Mehl | Salz |
| 100 g Butter | 30 g Zucker |
| 1 Ei | |
| | Belag |
| 1 kg Äpfel (Boskop) | Zimt |
| 25 g Zucker | |
| | Guss |
| 2 Eier | 100 g Zucker |
| 1 Topf Sahne | 1 Pack. Vanillinzucker |

Die Zutaten für den Teig verkneten, Boden und Rand einer gefetteten Springform damit auslegen.

Äpfel schälen, in Stücke schneiden und den Boden damit belegen.

Dann mit Zucker und Zimt bestreuen. Bei 200 Grad (nicht Umluft) 25 Min. backen.

In der Zwischenzeit Eier, Sahne, Zucker und Vanillinzucker verquirlen und dann über den halbfertigen Kuchen gießen.

Dann noch 20 Min. weiterbacken.