



Heinz E. & Renate Zethmeyer

Backen macht Spaß -  
Backen mit **HERZ**

## Schneller Apfelkuchen vom Blech

Pro Stück: ca. 335 kcal

### ZUTATEN

120 g Butter  
4 Eier  
200 g feiner Zucker  
1/8 l Milch  
1 Tl abgeriebene Schale  
von 1 unbehandelten  
Zitrone  
300 g Mehl  
1 1/2 Pck. Backpulver  
1,5 kg säuerliche Äpfel  
4 El gehackte Mandeln  
nach Belieben Puderzucker  
oder Zimtzucker

### ZUBEREITUNG

Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Anschließend Eier und Zucker mit den Schneebesen des Rührgerätes schaumig schlagen. Milch, zerlassene Butter und abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Masse heben. Ein Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glatt streichen.

Elektro-Ofen auf 200 °C vorheizen.  
Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Äpfel auf der gewölbten Seite der Länge nach einschneiden und in den Teig drücken. Gehackte Mandeln überstreuen.

Den Kuchen im Ofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3) auf der untersten Schiene ca. 30 Minuten backen. Nach Belieben mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen.



### HERZTipp

Super schneller Apfelkuchen ...



Agnes Looser (Lurch)



Spiralschneider



... und einfacher geht's mit dem Spiralschneider von Lurch. Mit dem Apfelstecher nur das Kerngehäuse von 2 Äpfeln entfernen und in „feine“ Spiralstreifen schneiden, die Äpfel werden nicht geschält.