

## Apfelkuchen einfach



Geändert: 23.10.2020 15:29

Autor: Diego Wegner

---

Soll eine 28-cm-Springform verwendet werden, dann die Zutaten proportional ein wenig erhöhen.

### Zutaten:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 500 g geschälte Äpfel
- ggf. gehackte oder gehobelte Mandeln

### Vorbereitung zum Backen:

1. Boden einer 26-cm-Springform mit Backpapier auslegen.
2. Den Ring der Springform einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
3. Alufolie zum Abdecken der Form bereit legen
4. Backofen auf 200° C vorheizen.

### Zubereitung:

1. Butter aufweichen, bis sie flüssig ist, danach wieder erkalten lassen (nicht heiß verwenden)
2. Salz, Zucker und Eier in Schüssel geben und schaumig schlagen (bis die Masse cremig weiß ist)
3. Die Butter unterheben
4. Mehl und Backpulver miteinander verrühren, dann in den Teig rühren (mit Rührgerät oder Maschine).
5. Die Äpfel in Würfel schneiden und mit unterrühren.
6. Wenn gewünscht, gehackte Mandeln mit in den Teig geben.
7. Den Teig in die Springform füllen.
8. Wenn noch Äpfel vorhanden sind im Haushalt, dann bei Bedarf schälen, in Spalten schneiden und auf die Teigoberfläche gleichmäßig verteilen.

**Backen** bei 200° C ca. 50 min. **Nach 20 min die Form mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche des Kuchens nicht zu dunkel wird!**

---

### Rezeptquelle:

- Rezept im Internet dazu: <http://www.holozaen.de/apfelkuchen-einfach-lecker-und-so-saftig/>
- Video auf YT: [https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=1&v=hGR0hetQWnc](https://www.youtube.com/watch?time_continue=1&v=hGR0hetQWnc)