

Polar's Kochstudio

Rezept von unserer Userin Elilili
<http://www.realhp.de/members/clubsmoli/Hobbys.html>

Apfelkuchen mal ohne Hefe

einen sehr feinen Apfelkuchen, Belag kannst du ändern

Belag 25 g Butter, 750 g Äpfel, Butter im Topf schmelzen lassen, Äpfel waschen, schälen, vierteln in der Länge mehrmals einritzen.

für den Teig 125 g weiche Margarine in eine Rührschüssel mit Handmixer geschmeidig rühren, nach und nach 125 g Zucker, 1 Päck. Vanillin-zucker, 1 Prise Salz und ein 1/2 Fläschen Zitronen Aroma unter Rühren hinzufügen. 3 Eier nach und nach etwa jeweils eine 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. 200 g Mehl sieben mit 2 gestr. TL Backpulver mischen in 2 Portionen abwechselnd mit 1-2 Eßl Milch kurz unterrühren. Masse in eine gefettete Rundform geben, Äpfel kranzförmig drauf legen und mit der zerlassenen Butter bestreichen. bei Ober/Unterhitze etwa 180° C(vorgeheizt) 45 Minuten backen. du kannst auch Pflaumen drauf machen, die dann noch zuckern

für Apfel-Streuselkuchen 100 g Mehl mit 50 g Zucker, 1 Päck. Vanillin-Zucker, 1 Meßerspitze gemahlene Zimt und 80 g weiche Butter in einer Rührschüssel zu Streuseln verarbeiten. die Streusel auf den Äpfeln verteilen, dann wie oben angegeben backen. wenn du doppelt bis dreifache Menge nimmst kannst du alles für Blechkuchen groß backen. Bon appetit