

# Feiner Apfelkuchen aus Rührteig

Kuchen » Apfel

## Zutaten (12 Stücke)

- » 400g Apfel/Äpfel
- » 125g Butter/Margarine
- » 100g Zucker
- » 1 Vanilleschote(n)
- » 3 Ei(er)
- » 250g Mehl
- » 50ml Milch
- » 1EL Aprikosenkonfitüre
- » 1TL Backpulver

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Halbierte und geputzte Äpfel an der Wölbung mit einem Messer mehrmals einschneiden. Fett, Zucker und Vanillemark mit den Schneebeesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit der Milch zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

2. Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser 24cm) füllen und glatt streichen. Die Apfelhälften darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 150°C 45-50min backen.

3. Konfitüre leicht erwärmen und durch ein Sieb streichen. Den Kuchen ca. 15min vor Ende der Backzeit damit bestreichen. Zum Servieren auskühlen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Nährwerte: 200kcal/E4g/F11g/KH24g pro Stück

angelegt am: 13.09.2002

Rezept-Nr: 140

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke