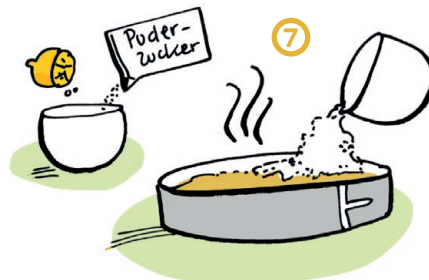
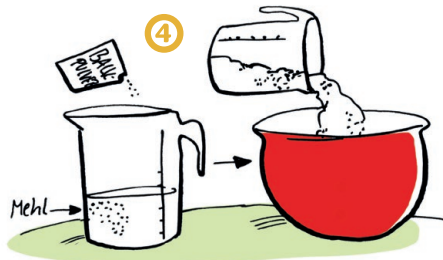
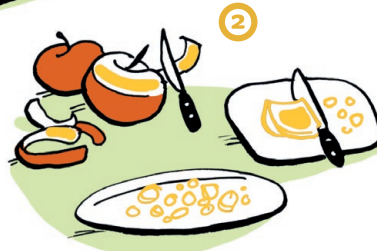


Süß und saftig

Omas Apfelkuchen

Zutaten

- Ca. 1 bis 1,5 kg Äpfel
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 350 g Mehl
- 250 g Puderzucker
- Saft von 1 Zitrone



1 **Streiche die Springform für den Kuchen mit Butter ein** und bestäube sie mit Mehl. Heize den Backofen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze) vor.

2 **Schäle die Äpfel und schneide sie in kleine Stücke** – am besten mit Hilfe eines Erwachsenen.

3 **Gib Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Schüssel** und verrühre alles mit einem Handrührgerät, bis eine schaumige Masse entsteht.

4 **Vermische das Mehl mit dem Backpulver** und rühre es unter die Masse.

5 **Gib die Apfelstücke in den Teig.**

6 **Fülle den Teig in die eingefettete Springform** und schiebe sie in den Ofen. Der Kuchen muss bei 160 Grad ca. 70 Minuten backen.

7 **Nimm den Kuchen aus dem Ofen, wenn er fertig ist.** Verrühre Puderzucker und Zitronensaft und gib die Glasur über den noch warmen Kuchen.

Rezept: Monika Lehner | Illustrationen: Liliane Oser

Extra-lecker-Tipp

Zum warmen Apfelkuchen schmeckt Vanilleeis mit Sahne.