



## APFELKUCHEN MIT PUDERZUCKER

🕒 40 min ☺ Leicht  
Backzeit ca. 50 min

### ZUTATEN (FÜR 1 SPRINGFORM, 26 CM DURCHMESSER BZW. FÜR 12 STÜCKE)

MinusL Butter und Mehl, für die Form

180 g weiche MinusL Butter

160 g Zucker

2 EL Vanillezucker

4 Eier

1 Prise Salz

200 g Mehl

160 g gemahlene Mandeln

2 TL Backpulver

ca. 120 ml MinusL frische Milch, 1,5 % Fett

5 Äpfel, z.B. Jonagold

2 EL Zitronensaft

2–3 EL Puderzucker

2–3 EL Hagelzucker

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker cremig rühren und die Eier mit dem Salz nach und nach unterrühren. Das Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver mischen und mit der Milch abwechselnd unter die Buttermasse rühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt verstreichen.
3. Die Äpfel schälen, halbieren, von dem Kerngehäuse befreien und die Wölbung der Äpfel blättrig einschneiden (nicht durchschneiden). Die Äpfel mit Zitronensaft beträufeln und mit der Wölbung nach oben auf dem Teig verteilen. Leicht eindrücken und im vorgeheizten Ofen 45–50 Minuten backen; Stäbchenprobe machen. Den fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker und Hagelzucker bestreut servieren.