

Apfelkuchen

Zutaten

- 200 Gramm Margarine
- 200 Gramm Zucker
- 300 Gramm Mehl
- 3 Eier
- 1 Tasse Milch
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Vanilleschote
- 1 Kilogramm Äpfel
- der Saft einer Zitrone
- Mandelstifte
- Zimt und Zucker

Zubereitung

- Den Zucker und die Margarine schaumig schlagen.
- Alle weiteren Teigzutaten hinzufügen und cremig rühren.
- Die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft säuern.
- Den Teig auf einem gefetteten Backblech verteilen, die Apfelscheiben darauflegen und mit den Mandelstiften bestreuen.
- Bei 180 ° C 30 Minuten lang backen.
- Den Kuchen herausnehmen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Fertig!