Apfelkuchen (von Andrea v.d. Heyden)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

250g Margarine
250g Zucker
5 Eier
1Van.Zucker
350g Mehl
1Päckch.Backpulver
3-4 Äpfel
Zitronensaft
Puderzucker

Zubereitung:

Die Margarine mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazu geben. Das Mehl mit dem Backpulver verrühren und in die Eiermasse rühren. Die Äpfel schälen, in Viertel schneiden und auf dem Teig verteilen. Die Springform einfetten, aber nur den Boden bemehlen. Bei 175°C 30-40 Minuten backen.

Die ersten 10 Minuten bei 200° backen.

Der Kuchen wird noch heiß mit dem relativ flüssigen Zitronenguss bestrichen.