

Apfelkuchen ala Solar55

Zutaten:

Fuer den Teig

200	g	Butter
200	g	Puderzucker
4		Eier
1	EL	Backpulver
1	Pck.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1		Zitrone – (Schale, gerieben)
200	g	Weizenmehl

Für den Belag:

1	Kg	Aepfel
		Puderzucker ,
		mit Vanillezucker gemischt zum Bestreuen
		Zimt

Zubereitung:

Die Butter bei milder Hitze in einem Behaelter schmelzen, abkühlen lassen

Die Butter und den Zucker so langeverrühren bis die Masse weißschaumig geworden ist.

Die Eier und den Vanillezucker, Salz und Zitronenschale nach und nach dazu geben und mit verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und loeffelweise zu dem Butter, Ei, Zuckergemisch dazugeben und gut vermischen.

Den Teig in eine gefettete und bemehlte Springform fuellen.

Die Aepfel schaelen und in Scheiben schneiden.

Den Teig nun mit den Apfelscheiben belegen und mit Zimt bestreuen.

Den Kuchen im Vorgeheizten Backofen ca. 40-45 Minuten bei ca 175 Grad Celsius backen.

Nach dem Erkalten mit Staubzucker, den man mit Vanillezucker vermischt hat, bestreuen.

Anmerkung :

Der Teig wurde angelehnt an einer Idee von Traude angefertigt.

