

Apfelkuchen

Kuchen & Gebäck

Früchte

Hausmannskost

Herbst

Obst

Österreichisch



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Tortenform mit Butter ausstreichen und bemehlen. Küchenwarme Butter mit Zucker, geriebener Zitronenschale, Eiern und Vanillinzucker schaumig rühren. Mit Backpulver versiebttes Mehl unter den Teig heben, Masse in die Tortenform füllen. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Dicht auf den Teig legen und mit Zimtzucker bestreuen. Torte bei 180 °C ca. 50 Minuten backen und überkühlt mit Staubzucker bestreuen.

ZUTATEN

Zutaten für eine
Tortenform mit 26 cm Ø:

1 Pkg. Haas Vanillinzucker

1/2 TL Haas Backpulver

200 g Butter

200 g Kristallzucker

Schale einer 1/2 Zitrone

4 Eier

200 g Mehl

800 g Äpfel

Etwas Butter und Mehl für
die Form

Etwas Kristallzucker und
Zimt

zum Bestreuen

Etwas Staubzucker