

Apfelkuchen

gebacken im Bäker von Pampered Chef®

Den Backofen auf 180 Grad, Ober– Unterhitze vorheizen.

Die Butter zusammen mit den Eiern und den Zucker schaumig rühren.

Das Backpulver und Mehl unterrühren.

Teig in den gefetteten Bäker geben.

Die Äpfel schälen, vierteln und mit einer Gabel einritzen. Dann die Äpfel in den Teig legen.

Mit Zimt bestreuen und die Mandelblättchen darüber geben.

Dann den Kuchen bei 180–190 ° ca. 50–60 Minuten backen.

Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker aus dem Streufix zuckern.



Zutaten:

125 g Zucker

125 g Butter

3 Eier

200 g Mehl

1 P. Backpulver

ca. 500–600 g Äpfel

Zitronensaft

Zimt

Mandelblättchen

etwas Puderzucker

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

