

## Apfelkuchen

Einfacher Apfelkuchen, ein Klassiker unter den Rührkuchen.

### Wissenswertes

Gebacken in einer 26er Tortenform wird der Kuchen 5,5 cm hoch.  
Bei 5 cm Randbreite geschnitten erhält man 16 Stück.

### Das brauchst du

3 - 4 Äpfel mittelgroß  
1 Päckchen Vanillezucker  
½ Teelöffel Zimt  
20 ml Zitronensaft

200 g Butter oder Margarine  
200 g Staubzucker  
5 Eier  
350 g glattes Mehl  
1 Päckchen Backpulver

### So wird's gemacht

Zuerst die Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. In kleine Stückchen schneiden und mit einem Päckchen Vanillezucker, einem halben Teelöffel Zimt, sowie 20 ml Zitronensaft gut vermischen.

----

200 g zimmerwarme Butter oder Margarine mit 200 g Staubzucker 10 Minuten cremig rühren. Dann nach und nach 5 Eier dazu geben und jedes einzelne gut verrühren. 350 g Mehl versiebt mit einem Päckchen Backpulver zügig löffelweise unterrühren. Dann das Apfelgemisch mit einem Kochlöffel in der Masse verteilen.

----

In eine befettete und bemehlte Tortenform füllen. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 1 Stunde backen. Wenn der Kuchen zu schnell braun wird, einfach für die restliche Backzeit mit Backpapier locker abdecken und anschließend in der Form auskühlen lassen. Aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreuen.