

SIMSONS HERBSTLICHER APFELKUCHEN

Zutaten:

125g Zucker, 125g weiche Butter, 3 Eier,
200g Mehl, 1 El Milch, Zitronenabrieb
einer halben Zitrone, halbes Backpulver,
4 große Äpfel, Zimt, Semmelbrösel/Paniermehl,
wahlweise Vanille Sirup

Küchengeräte:

2 Schüsseln, Reibe, Pinsel, Messwaage,
Rührgerät, Löffel, Runde Springform



Schritt 1: Zucker, Eier und
Butter in eine Schüssel geben
und schaumig rühren.
Danach schonmal den
Zitronenabrieb mit der Reibe
vorbereiten.

Schritt 2: Mehl und Backpulver in einer
seperaten Schüssel vermengen.
Zitronenabrieb und
Milch unterheben.
Danach mit der Schaummasse
vermischen.
Glatt rühren.





Schritt 3:
Äpfel vierteln und einritzen.
Nach Geschmack auch schälen.
Anschließend die Springform
einfetten und einbröseln.
Teig in der Springform verteilen,
mit Äpfeln belegen. Zimt darauf streuen.



Schritt 4: Ofen zwischen 175° - 200°
vorheizen und den Kuchen
anschließend für 40- 50min backen.



FERTIG! SIMSON WÜNSCHT GUTEN APPETIT.

