



Schneller Apfelkuchen mit Mandeln

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Zitronen	1 St.
Äpfel, rot	4 St.
Butter	250 g
Zucker	200 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Eier	5 St.
Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	1 Päckchen
Salz	
Milch	200 ml
Mandeln, gestiftelt	200 g
Puderzucker	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Äpfel schälen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in dünne Spalten schneiden. Äpfel in einer Schüssel mit ca. 500 ml Wasser und etwas Zitronensaft beiseitestellen.
2. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesens schaumig aufschlagen. 200 g Zucker, Vanillinzucker und Eier nach und nach zugeben und schaumig rühren. Anschließend Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz zugeben. Mit Milch auffüllen und mit dem Handrührgerät mit Schneebesens zu einem glatten Teig verrühren.
3. Auf einem Backblech mit Backpapier Teig gleichmäßig ausstreichen. Dicht an dicht mit Apfelspalten belegen, Mandelstifte darübergeben und im Backofen ca. 25 Min. backen.
4. Apfelkuchen mit Mandeln aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Kuchen mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	396 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	22 g