Schneller Apfelkuchen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

500 g Butter
500 g Zucker
4 Eier
500 g Mehl
1 P. Backpulver

1000 g Äpfel

Belag:
100 g Mandelblättchen
80 g Bernsteingold
1 TL Zimt

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 45min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 180°C
Umluft: 180°C

Zubereitung:

Butter und Zucker im **Schlagkessel** gut schaumig rühren, Eier nach und nach zugeben, einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterheben.

Äpfel schälen in kleine Würfel schneiden. Mit dem **Hardliner** unter den Teig mischen.
Dauerbackunterlage mit **Maxi-Schnitte** auf den **Thermo-Star** stellen, Teig einfüllen und mit dem **Liftboy breit** glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen:
ca 30 Min. bei 180° C backen
Kuchen rausnehmen die Zutaten für den Belag mischen drüberstreuen und
Nochmal 15 Min fertigbacken.

Tipp:
Die Hälfte des Teiges reicht für unsere Motivformen: Venus, Margerite, Rosenform, Lotosblume.