

Apfelkuchen nach Großmutter`s Art

Zutaten: 200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
5 Eier
2 P. Vanillezucker

400 g Mehl
1 P. Backpulver
1 kg Äpfel

150 – 200 g Puderzucker
Rum und (oder) Zitronensaft

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker und die Eier zugeben.
Dann Mehl und Backpulver unterrühren. Zum Schluss werden die klein geschnittenen Äpfel (kleine Würfel wie zum Obstsalat) unter den Teig gehoben.

Auf ein großes Backblech streichen und ca. 35 Minuten bei guter Mittelhitze backen. (Heißluft ca. 170 – 180 ° / Ober- Unterhitze ca. 200 – 220 °

Zuckerguss aus einer ausgepressten Zitrone, Rum und Puderzucker herstellen und auf dem Kuchen verteilen (evtl. mit einem Pinsel)

(Hilda Krause)