

Schwäbischer Apfelkuchen – sehr fein

Zutaten: 250 g Margarine oder Butter
250 g Zucker
6 Eier
500 g Mehl
2 P. Backpulver
1 – 1,5 kg Äpfel

Zubereitung:

Aus den obigen Zutaten, bis auf die Äpfel, Rührteig herstellen. 2/3 des Teiges auf gefettetem Blech verteilen.

Äpfel schälen, grob raspeln und auf den Teig geben.

Restlicher Teig mit etwas Milch verdünnen und auf die Äpfel geben und verstreichen.

Backzeit: 160 ° Heißluft – 50 Minuten - bei rundem Blech halbe Menge

(Viktoria Wieland)

