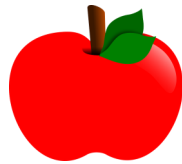


Apfelkuchen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500-800 g Äpfel• 125 g weiche Butter oder Margarine• 125 g Zucker• 3 Eier• 1 EL Zitronensaft• 1 Prise Salz• 2 TL Vanillezucker• 200 g Mehl• 2 TL Backpulver• 3 EL Milch	<ol style="list-style-type: none">1. Butter oder Margarine, Zucker, 3 Eier und Zitronensaft schaumig rühren.2. Prise Salz und Vanillezucker hinzugeben.3. Mehl mit Backpulver mischen und dann hinzugeben.4. Zuletzt die Milch unterrühren.5. Alles gut verrühren. Eine flache Kuchenform einfetten. Teig in Kuchenform füllen.6. Äpfel schälen, halbieren und auf den Teig legen.
<p>Etwas 45 Minuten bei 180° C backen.</p>	

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied