

## Apfelkuchen

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
etwas Fett

### Rührteig:

125 g weiche Margarine oder Butter  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches  
Zitronen-Aroma aus klassischem Rö.  
3 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Belag:

750 g Äpfel

### Außerdem:

3 EL Milch  
50 g Butter  
Zimt-Zucker



etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

**1. Vorbereiten:** Boden der Springform fetten. Für den Belag Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Rührteig:** Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. 2/3 des Teiges in der Springform glatt streichen. Äpfel kranzförmig auf den Teig legen.

**3.** Milch unter den restlichen Teig rühren, gleichmäßig über die Äpfel verteilen und Butter in Flöckchen darauf setzen. Zuletzt mit Zucker und Zimt bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 45 Min.**

Springformrand lösen und entfernen, Kuchen auch vom Springformboden lösen, aber darauf, auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 14 g, Kh: 31 g, kJ: 1.127, kcal: 269

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**