

Schneller Apfelkuchen

Dieser einfache & schnelle Apfelkuchen aus der Springform ist ein Klassiker mit fruchtigen Äpfeln und Zimt & Zucker.

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)

125 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

Apfelbelag:

750 g Äpfel

3 EL Milch

50 g Butter

Zimt-Zucker

Wie backe ich ganz schnell einen Apfelkuchen?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges in der Springform glatt streichen.



3 Apfelbelag zubereiten:

Äpfel schälen, vierteln, in Scheiben schneiden und kranzförmig darauflegen. Milch unter den übrigen Teig rühren, gleichmäßig über die Äpfel verteilen und mit Butterflöckchen belegen. Mit Zimt-Zucker bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.

Apfelkuchen aus der Form lösen, aber auf dem Springformboden auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

