

Schneller Apfelkuchen

Zutaten

(für 12 Stück)

75 g Margarine

100 g Apfelmus

250 g Mehl

80 g Zucker

4 Eier

1 Tl Backpulver

6 säuerliche Äpfel

Je 1 Prise Salz, Vanillearoma, Zitronenschale gerieben

Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

Margarine mit Zucker verrühren, nach u. nach die Eier zufügen, schaumig rühren.

Apfelmus, Mehl, Backpulver u. Gewürzzutaten kurz unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform geben, mit Apfelspalten belegen, mit einem Esslöffel Zucker bestreuen.

In dem auf 180°C vorgeheizten Backofen 45 Min. auf mittlerer Schiene backen.



Pro Portion bei 12 Stücken

Energie 204 kcal

Fett 7,5 g

Eiweiß 4,6 g

BE ca. 2