

Italienischer Apfelkuchen

Zutaten:

250 g	Zucker
1 Tüte	Vanillinzucker
2	Eier
100 g	flüssige Butter
100 g	Mehl
½ Tüte	Backpulver
100 ml	Milch
5	säuerliche Äpfel
	etwas Zitronensaft
	Butter zum einfetten
	Mehl zum bestäuben
	Puderzucker zum bestäuben



Backofen vorheizen

Umluft 160°

Ober-/Unterhitze 180°

Auf mittleren Schiene ca. 45 Min. goldbraun backen

Zubereitung:

- 1.** Zucker, Vanillinzucker, Eier, flüssige Butter, dass mit Backpulver gemischte Mehl und die Milch in eine Rührschüssel geben.
- 2.** Mit einem Schneebesen langsam gut vermischen, bis ein dickflüssiger, glatter Teig entsteht.
- 3.** Eine Backform (26 cm) mit Butter einfetten und Mehl bestäuben.
- 4.** Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
- 5.** Die Apfelviertel in sehr dünne Scheiben hobeln und gleich mit Zitronensaft beträufeln.
- 6.** Apfelscheiben vorsichtig unter den Teig heben.
- 7.** Die Teigmasse in die vorbereitete Backform füllen und in den Backofen schieben.
- 8.** Den Kuchen großzügig mit Puderzucker bestreuen

Tipp:

Der Italienische Apfelkuchen ist noch warm mit einer Kugel Vanilleeis ein Genuss.