

APFELKUCHEN VOM BLECH – OHNE EI

APFELKUCHEN VOM BLECH – OHNE EI

Ich bin ja ein großer Fan von Apfelkuchen, aber Bessere Hälfte mag große Apfelstücke im Kuchen nicht besonders gerne. Das habe ich aber ganz einfach und unkompliziert gelöst – die Äpfel habe ich gerieben und unter den Teig gehoben. So ist mein Apfelkuchen vom Blech super saftig und lecker geworden. Die Zutatenliste ist übersichtlich, der Zeitaufwand minimal – so mag ich meinen Blechkuchen am liebsten!



© katha-kocht!

ZUTATEN FÜR 1 BLECH APFELKUCHEN:

400g Mehl, Typ 550

17g Weinstein Backpulver*

300g Zucker

1 EL Vanilleextrakt

150g Butter

300ml Milch

5 große Äpfel

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob raspeln. Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf glatt streichen.



Den Kuchen für 25-30 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. Den fertig gebackenen Kuchen auskühlen lassen...



... und in Stücke schneiden.

Den Apfelkuchen vom Blech pur oder mit etwas Vanilleeis anrichten.

Süß und saftig!



© katha-kocht!