

Falls ihr Zeit und Lust habt, könnt ihr mit euren Eltern unseren leckeren Apfelkuchen backen. Diesen haben wir in der Schule gebacken. Den Kuchen kann man auch ohne Äpfel backen. Macht doch ein Foto beim Backen oder von eurem Kuchen.

Apfelkuchen (Rezept von Dr. Oetker – Backen macht Freude)

Backtemperatur:

- Ober- und Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)
- Heißluft: etwa 160°C (nicht vorgeheizt)

Abkürzungen:

g = Gramm	Pck. = Päckchen	TL = Teelöffel	EL = Esslöffel
-----------	-----------------	----------------	----------------

Zutaten:

5-8	Äpfel
125 g	weiche Butter oder Margarine
125 g	Zucker
1 Pck.	Vanillin-Zucker
1 Prise	Salz
3	Eier
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1-2 EL	Milch

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C bei Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Eine runde Backform einfetten.
3. Äpfel waschen und schälen. Kerngehäuse entfernen, dann die Äpfel klein schneiden.
4. Margarine/Butter in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät verrühren.
5. Zucker, Vanillin-Zucker und Salz dazugeben. Dann lange mit dem Rührgerät verrühren.
6. Eier einzeln dazugeben und immer eine halbe Minute rühren.
7. Mehl und Backpulver vermischen und in kleinen Portionen dazugeben.
8. Die Milch dazugeben und noch einmal gut verrühren.
9. Den Teig in die Kuchenform geben.
10. Äpfel auf den Teig geben.
11. Ab in den Backofen!

Backzeit: etwa 45 Minuten

TIPP: Du kannst daraus auch Apfel-Muffins machen!! Oder du nimmst z. B. Kirschen, Himbeeren statt Äpfel.

Wichtig: Hände waschen nicht vergessen!!!