








Oma's schneller Apfelkuchen

2-3	Äpfel	schälen und zu Schnitzen schneiden
150 g	Butter	
150 g	Zucker	beides schaumig rühren
1 Prise	Salz	dazu
3	Eier	dazugeben, weiter rühren
½	Zitrone	Saft hinzufügen
200 ml	Milch	dazu
250 g	Mehl	(wenn ihr kein Weissmehl nehmen möchtet, dann verwendet helles Dinkelmehl)
2 TL	Backpulver	sieben und unterheben.

-  Falls der Teig zu dickflüssig wird, noch etwas mehr Milch hinzugeben.
-  Dann den Teig in eine gefettete 26er Kuchenform füllen, Apfelschnitze längs einritzen und den Teig damit belegen.
-  Mit **etwas Zimt** und **etwas Zucker** bestreuen und am Schluss **2 EL gehobelte Mandeln** auf den Äpfeln verteilen.
-  Den Backofen auf 175 Grad vorheizen und 50 Minuten bei Ober und Unterhitze backen.
-  Frisch und mit einem Schlag Sahne schmeckt der Kuchen besonders gut.

Guten Appetit...

und vielen Dank
an Oma Doris
für das Rezept!

