

Schneller Apfelkuchen

Zutaten:

250 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Päckchen Backpulver, 2 Eier, 100 g flüssige Butter, 125 g Milch, 1 Päckchen Vanillezucker, Zitronenabrieb, 5 – 6 Äpfel

Für das Topping: 50 g Mandeln, 2 EL Zucker, 1 EL Wasser, Puderzucker

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und nach Gusto vierteln oder achteln. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen und etwas auskühlen lassen. Alle o. g. Zutaten, außer die Äpfel und die Zutaten für das Topping, in eine Schüssel geben. Mit einem Handmixer einen glatten Teig herstellen. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den flüssigen Teig in die Form gießen und die Äpfeln grob darauf verteilen, auch am Rand der Form. Dabei dürfen die Äpfel auch leicht in den Teig gedrückt werden. Für das Topping: Die Mandeln grob durchhacken und mit dem Zucker und Wasser verrühren. Die Masse zum Schluss auf den Kuchen geben. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° Umluft für ca. 45-50 Minuten backen. Noch heiß mit Puderzucker bestreuen und nach dem Abkühlen geniessen. Lecker!

Guten Appetit!