

# Apfelkuchen nach Großmutter's Art von Brigitte



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Stk.
Backpulver	1 Stk.
Äpfel / Apfel	2 kg
Butter	250 g
Feinkristallzucker	250 g
Weizenmehl (griffig)	350 g

## Zubereitung:

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, weiche Butter einrühren, Mehl + Backpulver dazu geben (Backpulver sieben) beides unterheben.

2 kg Äpfel schälen, blättrig schneiden und unter den Teig heben.

Den Teig auf ein bebettetes Blech streichen und bei 200° ca. 40 min backen.

Den Blechkuchen mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-947-Apfelkuchen-nach-Grossmutter's-Art-von-Brigitte.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)