



## Zutaten für den Apfelkuchen

### -Für den Teig braucht ihr:

- 250g weiche Butter
- 250g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Backpulver
- 1 bis 1,5kg saure Äpfel (z.B. Boskop)
- 5 Eier
- 350g Mehl

### Für die Glasur braucht ihr:

- frisch gepresster Saft einer Zitrone
- 250 g Puderzucker
- ggf. etwas Wasser

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen.
  2. Die Springform einfetten und anschließend leicht mit Mehl bestäuben.
  3. Die Äpfel schälen, und in kleine Stücke schneiden. (Wenn ihr nur wenig Zeit habt, geht auch mit der Maschine raspeln, wird dann aber nicht ganz so fruchtig. Für Kinder die kein Obst mögen kann man da gut schummeln. Obstschummelkuchen.)
  4. Die weiche Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der abgeriebenen Zitronenschale schaumig rühren.
  5. Die (Bio-)Eier hinzugeben.
  6. Mehl und Backpulver unterrühren.
  7. Die Apfelstücken unterheben.
  8. Den Kuchen bei ca. 160 °C in den Backofen schieben und 60-70 Minuten backen.
  9. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen.
  10. Den Puderzucker mit dem frisch gepressten Zitronensaft verrühren.
  11. Anschließend den Guss auf dem noch warmen Kuchen verteilen.
  12. Kuchen abkühlen lassen, aus der Form lösen und servieren.
- FERTIG!

Mehr Rezepte findest du auf [www.blogprinzessin.de](http://www.blogprinzessin.de)