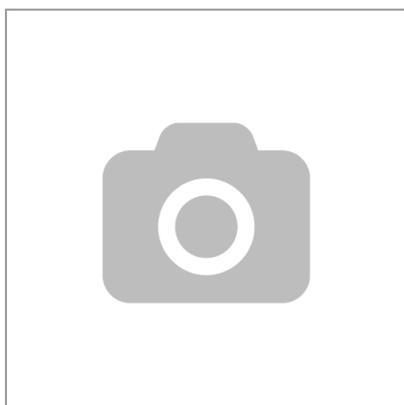




Apfelkuchen mit Schmand vom Blech

besten Apfelkuchen vom Blech



Zutaten

250 g	Zucker
250 g	zimmerwarme Butter
2 TL	Zimt (ich nehme immer gern mehr
4	Eier
1 Pck.	Vanillezucker
350 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 kg	Äpfel
400 g	Schmand
1	etwas Puderzucker

Zubereitung

- Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden
- Zucker mit Butter, Zimt und Vanillezucker verrühren
- Eier nach und nach zugeben und unterrühren
- Mehl und Backpulver mischen, in die Masse sieben und einarbeiten
- Schmand zugeben und kurz unterrühren
- Äpfel gleichmäßig unterheben
- den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und glatt streichen
- im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze 30min backen
- auskühlen lassen, und mit Puderzucker bestreuen

Fertig! ✨

Made with ❤️ by Küchenzwergerin.
© 2021, Melanie Frieß