

Apfelschlupfkuchen

Vorbereitung: ca. 15 Minuten

Benötigte Form: runde Backform mit 26cm Durchmesser

Backzeit: ca. 45min bei 160 Grad Umluft

Zutaten für den Kuchen:

- **4-6 Äpfel** (je nach Größe)
- **125g Butter**
- **125g Zucker**
- **3 Eier** in der Größe M
- **200g Mehl**
- **2 Teelöffel** Backpulver
- **1 Saft** einer Zitrone
- **3 Esslöffel** Milch



Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf **160 Grad Umluft** vor.
Fette eine runde **Kuchenform** (26cm) mit Butter oder Margarine ein.
2. Schlage **Butter und Zucker schaumig** und rühre die Eier einzeln unter.
3. Vermische das **Mehl mit dem Backpulver** und hebe es unter die Butter-Zucker-Mischung.
4. Nun kann der **Zitronensaft und die Milch** untergerührt werden.
Verteile den Teig nun gleichmäßig in der Form.
5. **Schäle** nun die **Äpfel**, teile sie in Viertel auf und entferne das Apfelgehäuse. Schneide die Äpfel einen **halben Zentimeter der Länge nach ein**.
6. **Verteile die Apfelstücke** gleichmäßig in der Backform, drücke sie dabei unter den Teig.
7. Nun kann der Kuchen in den **Backofen** kommen und für **ca. 45min** backen.
8. Ist der Kuchen fertig und abgekühlt, kann er mit Puderzucker bestäubt werden. Dazu schmeckt auch eine Portion Schlagsahne.

Die Kinderstiftung Bodensee wünscht Dir einen Guten Appetit!