



Kaffee Kuchen mit Äpfeln

Eher trockener Rührteig-Kuchen mit versunkenen Äpfeln. Apfelstücke werden in Zimt gewendet.

Zutaten:

Für den Teig:

1 Ei
130g Zucker
1 Prise Salz
10 Eßlöffel Milch
2 Eßlöffel Butter oder Margarine
200g Mehl
2 Teelöffel Backpulver

Zum Füllen:

2 große Äpfel
3 Eßlöffel Zucker
3 Teelöffel Zimt

Außerdem:

Margarine zum Fetten der Backform
Semmelbrösel für die Backform

Zubereitung

Ei, Zucker und Salz schaumig schlagen. Milch, zerlassene und erkaltete Butter und mit Backpulver vermisches Mehl unterrühren.

Äpfel schälen, entkernen und achteln. Zucker und Zimt mischen und die Apfelstücke darin wälzen.

Runde Backform mit Margarine fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Teig in die Form füllen. Die Apfelstücke in den Teig eindrücken und die restliche Zucker-Zimt-Mischung darüber streuen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad für etwa 30 Minuten backen.