

Rezept Apfelkuchen mit Joghurt

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- So viel Apfel, so wenig Teig.
- Perfekt für die Apfelzeit
- Schnell gemacht

Beschreibung

Dieser Apfelkuchen ist richtig schön saftig, unkompliziert gemacht und perfekt für gemütliche Herbsttage. Und bei uns bekommt er noch eine kleine Spinnrad-Note: **4 EL selbstgemachter Joghurt** kommen direkt mit in den Teig.

Zutatenliste

Zubereitung

150 g	Butter, Außerdem ca 2EL um den Kuchen am Ende zu bestreichen (Eigenbeschaffung)
120 g	Zucker (Eigenbeschaffung)
3 St.	Eier (Eigenbeschaffung)
220 g	Mehl (Eigenbeschaffung)
1 TL	Backpulver (Eigenbeschaffung)
60 g	selbstgemachter Joghurt, ca.4EL (Eigenbeschaffung)
300 g	Äpfel (Eigenbeschaffung)
1 TL	Zimt, mit ca. 1EL Zucker vermengen (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

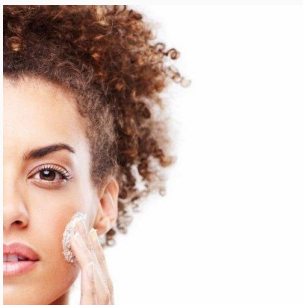
1. Butter mit Zucker und Eiern verrühren und anschließend den Joghurt unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und nach und nach dazugeben.
2. Die Äpfel schälen, entkernen, in grobe Stücke schneiden und unter den Teig heben.
3. Alles in eine gefettete Springform geben und bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf der unteren Schiene ca. 60 Minuten backen.
4. Nach etwa 45 Minuten mit etwas Butter bestreichen, Zimt und Zucker darüberstreuen und fertig backen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100055
Popup Size	Nein
Eigenschaften	vegetarisch
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	01:15
Größe	500 g
Signal Wort	Nein
Portionen	1
Package Amount	0.000000

Preise

Zubereitung

	Zimt	CHF 0.00
	Äpfel	CHF 0.00
	selbstgemachter Joghurt	CHF 0.00
	Backpulver	CHF 0.00
	Mehl, 1 g	CHF 0.00



Eier

CHF 0.00



Zucker

CHF 0.00



Butter

CHF 0.00

