

Apfelmkuchen à la Aduis



Diesen Kuchen
musst du unbedingt
ausprobieren!

Welchen Arbeitsschritt machst du zuerst? Nummeriere die Abschnitte richtig und schreibe das Rezept nochmal vollständig in dein Heft!

- Jetzt kannst du alles in eine mit Butter ausgestrichene Kuchenform geben
- und **ins Backrohr schieben**. Lass deinen Kuchen etwa 1 Stunde bei 190 Grad
- im Ofen backen, dann ist er fertig. Lass es dir schmecken!

- Zuerst **schälst** du die **Äpfel**, teilst jeden in 4 Teile und entfernst die Kerne.
- Dann schneidest du die Apfelspalten in kleine Stückchen, gibst sie in eine
- Schüssel und **schüttest den Zitronensaft darüber**, damit sie nicht braun werden.

- Danach kommen das **Mehl** und das **Backpulver** in die Schüssel und werden
- ebenfalls mit dem Handmixer **verrührt**. Als letzten Schritt gibst du die **Ap-**
- **felstückchen** und die **Rosinen** dazu und **mischt** sie **unter** den Teig.

- Nach den Äpfeln schneidest du die **Butter** klein, gibst sie mit dem **Zucker**
- in eine zweite Schüssel und **schlägst** beides mit dem Handmixer **schaumig**.
- Anschließend gibst du die Eier dazu und rührst noch etwas weiter.

- Du **brauchst**: 1 kg Äpfel, Saft von 1 Zitrone, 250 g Butter, 250 g Zucker, 4
- Eier, eine Hand voll Rosinen, 400 g Mehl und 1 Teelöffel Backpulver

