

# Toskanischer Apfelkuchen



## Zutaten

5 Äpfel  
1 Zitrone  
2 Eier, Grösse M  
100 g zerlassene Butter  
100 ml Milch  
100 g Mehl  
200 g Zucker  
1 Pck Vanillezucker  
1/2 Pck Backpulver  
Butter und Mehl für die Form  
Puderzucker zum Bestäuben  
1 Springform Ø 26 cm

## Und so wird's gemacht

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die Butter in einem Topf zerlassen.

Die Äpfel schälen, vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden.

Mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben.

Die Form mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl ausklopfen.

Das Mehl, Zucker, Backpulver und Vanillezucker in eine Schüssel geben und miteinander vermischen.

Die Eier, zerlassene Butter und Milch zufügen und mit dem Schneebesen sorgfältig verrühren, aber nicht schlagen.

Die Äpfel unterheben und den Teig in die Tarteform geben und verteilen.

Den Kuchen für ca. 45 Minuten backen und mit Alufolie abdecken, sollte er zu schnell zu braun werden.

Den Kuchen herausnehmen, leicht abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.