

*Herbstlicher Apfelkuchen vom Blech von Susanne Horn aus Ulsnis*



*Zutaten:*

*250 g Butter  
150g Zucker  
2 Eier  
500g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
etwas Milch  
Äpfel  
Zucker  
Zimt*

*Zubereitung:*

*Backblech fetten*

*Die Butter schaumig rühren, Zucker dazu geben, nacheinander die Eier (je eine halbe Minute) dazu geben.*

*Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver vermischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren, etwas Milch dazu, sodass der Teig geschmeidig bleibt.*

*Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden, mit Zucker und Zimt vermengen und auf dem Teig verteilen.*

*Die Backzeit beträgt circa 45 Minuten bei 175 Grad Ober/Unterhitze.*