

HBW-Rezept des Monats



Oktober: Apfel-Kuchen

Das ist ein Rezept für eine Spring-Form



Diese Zutaten braucht man:

3 Eier

1 Prise Salz

1 Tasse Zucker

1 Päckchen Vanille-Zucker

1 ½ Tassen Mehl

1 Päckchen Back-Pulver

½ Tasse Sonnen-Blumen-Öl

¼ Tasse Mineral-Wasser

4 Äpfel

Butter und Panier-Mehl für die Form

So backt man den Kuchen:

Spring-Form mit Butter ein-fetten
und mit Panier-Mehl aus-streuen.

Die Äpfel waschen, schälen und in längliche Stücke schneiden.



Alle Zutaten mit einer Tasse ab-messen und in eine Schüssel geben.



Alles gut verrühren.



Den Teig in die Spring-Form füllen und glattstreichen.

Nun die Apfel-Stücke auf den Teig setzen.



Den Back-Ofen auf 160 Grad und Um-Luft einstellen.

Wenn der Ofen heiß ist, den Kuchen 35 – 40 Minuten backen.

Ab-kühlen lassen und genießen.



Das Haus-Wirtschafts-Team vom „Haus Am Konradsberg“ wünscht guten Appetit!