Apfelkuchen mit Hagelzucker
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

100 gr Butter oder Margarine, 100 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 2 Eier, 160 gr Mehl, 6 gr Backpulver, je 5-6 Äpfel (Boskop oder eine andere mürbe Sorte), Hagelzucker (Menge nach Süße der Äpfel), Zimtzucker, evtl. Schlagsahne.

Die Vorbereitungen:

Äpfel schälen und in grobe Stücke schneiden.
Springformboden mir Backpapier belegen, Rand drum schließen.
Evtl. Sahne schlagen.

Die Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterrühren.
Den weichen Teig in die vorbereitete Form geben, Apfelstücke darauf verteilen. Der Boden soll gut bedeckt sein.
Hagelzucker drüber streuen, ebenso das Zimtzucker-Gemisch. Es ergibt eine knusprige Deckschicht.
In den kalten Backofen geben und bei 200°C ca. 30 Minuten backen.
Mit frisch geschlagener Sahne ein leckerer Genuss zum Kaffee.