
Apfelkuchen

250 g Butter
250 g Zucker
5 Eier
1 Pck. Vanillezucker
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
2 kg Äpfel
2 EL Puderzucker

Zubereitung

Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Butter schaumig rühren. Eier, Zucker und Vanillinzucker zugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die Apfelscheiben unter den Teig heben. Die Mischung auf ein gefettetes Backblech streichen und bei ca. 200-220 Grad ca. 30 Min. backen. Puderzucker mit etwas kaltem Wasser zum Guss verrühren und auf dem noch heißen Kuchen verteilen.