

Apfelkuchen vom Blech

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

eckiges Blech

Dauer:

30 Minuten

Garzeit:

20 - 30 Min

Kategorie:

süße Kuchen

Herkunft:

Ursel

Zutaten

- 250 g Fett
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 1 Pä. Backpulver
-
- 5 mittlere - große Äpfel
- Mandelblättchen

Anleitung

-cremig rühren.

Mehl mit Backpulver mischen und löffelweise unterrühren.

-in Stückeschneiden und unter den Teig mischen. Den Teig auf´s Blech streichen . Mit Mandelblättchen bestreuen und backen.

Backen: 180°C bis er goldgelb ist.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Ich habe die Zuckermenge deutlich reduziert. Und die Mehlmenge für mein Blech angepasst.

Quelle

von Birgit. Ursprünglich: 250 g Fett, 250 g Mehl, 250 g Zucker auf 4 Eier.

From:
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:
https://rezepte.basti.rocks/rezepte/apfelkuchen_vom_blech/index

Last update: **2021/04/14 09:24**

