

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 Stücke schneiden 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

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Ursel

Last update:

2021/04/14

rezepte:apfelkuchen_vom_blech:index https://rezepte.basti.rocks/rezepte/apfelkuchen_vom_blech/index?rev=1618384972

09:22

From:

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

Permanent link:

https://rezepte.basti.rocks/rezepte/apfelkuchen_vom_blech/index?rev=1618384972

Last update: **2021/04/14 09:22**

