

# 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 Päckchen Backpulver
- 
- 5 mittlere - große Äpfel
- Mandelblättchen

## Anleitung

-cremig rühren.

Mehl mit Backpulver mischen und löffelweise unterrühren.

-in Stückeschnitten 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

Ursel

Last update:

2021/04/14

09:23

rezepte:apfelkuchen\_vom\_blech:index [https://rezepte.basti.rocks/rezepte/apfelkuchen\\_vom\\_blech/index?rev=1618385025](https://rezepte.basti.rocks/rezepte/apfelkuchen_vom_blech/index?rev=1618385025)

---

From:

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

Permanent link:

[https://rezepte.basti.rocks/rezepte/apfelkuchen\\_vom\\_blech/index?rev=1618385025](https://rezepte.basti.rocks/rezepte/apfelkuchen_vom_blech/index?rev=1618385025)

Last update: **2021/04/14 09:23**

