



Südtiroler Birnenkuchen (Italia 2)

Ingrediënten

250	g	Mehl
250	g	Rohrzucker
250	g	Margarine
15	g	Backpulver
1	St	Citronensaft
2	St	Äpfel
3	St	Eier
80	g	Cranberry
2	g	Zimt

MeP

- Mehl zusammen mit dem Zimt in einen Schüssel sieben
- Rohrzucker wiegen
- Butter od. Margarine abwiegen
- Backpulver abwiegen
- Zitronen auspressen
- Äpfel entkernen, in dünne Scheiben hobeln und in Zitrone einlegen, damit Sie nicht braun werden

Bereiding

werktijd: ca. 30 min. / **kooktijd** 35 min.

- Ofen auf 180 °C vorheizen
- Butter/Margarine, Eier, Rohrzucker, Cranberries en Zitronensaft in die Schüssel mit dem Mehl zufügen
- Die Zutaten 4-5 min zu einem Teig rühren
- Ein Backblech mit Backpapier belegen oder mit Butter/Margarine ausstreichen
- Den Teig gleichmässig über das gesamte Blech verteilen
- Apfelscheiben auf einem Tuch vom überschüssigen Zitronensaft entfernen
- Apfelscheiben gleichmässig über den ganzen Kuchen verteilen
- 30-35 min bakken bij 200 °C