



Südtiroler Apfelkuchen (Italia 2)

Ingrediënten

750	g	Mehl
750	g	Rohrzucker
50	g	Butter oder Magarine
45	g	Backpulver
2	St	Citronensaft
6	St	Äpfel
12	St	Eier
250	g	Cranberry
9	g	Zimt

MeP

- Mehl zusammen mit dem Zimt in einen Schüssel sieben
- Rohrzucke wiegen
- Butter od. Magarine abwiegen
- Backpulver abwiegen
- Zitronen auspressen
- Äpfel entkehrnen, 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/Magarine, 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