

# Kathas Studentenküche

-Schnell gekocht und super lecker-

## Apfelkuchen

### Zutaten für 12 Stücke:

200g Mehl  
50g brauner Zucker  
150g Margarine  
3 Eier  
2 EL Milch  
1 Pck. Vanillezucker  
1 geh. TL Backpulver  
Prise Salz

120g Mehl  
80g Margarine  
2 Pck. Vanillezucker

2 Äpfel  
150g Apfelmark (alternativ Apfelmus)  
1 Msp. Zimt  
1 TL Zitronensaft  
50g Mandelsplitter

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

**Backzeit:** 45 Minuten


**Ofentemperatur:** 180 Grad Ober-/Unterhitze

**Backform:** Rechteckige Auflaufform (22cm X 30 cm) oder runde Springform (26cm Durchmesser)

### Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180 Grad auf und lege deine Backform mit Backpapier aus.
2. Schäle die Äpfel und schneide sie in kleine Stücke. Vermenge diese dann mit dem Apfelmark, den Mandeln, dem Zimt und dem Zitronensaft. Stelle die Füllung danach zur Seite.
3. Schlage für den Grundteig 150g Margarine mit einem Päckchen Vanillezucker und 50g Zucker zu einer cremigen Masse.





# Kathas Studentenküche

-Schnell gekocht und super lecker-

4. Füge anschließend unter ständigem Rühren nach und nach die Eier hinzu. Achte dabei darauf, dass die Masse gut mit jedem Ei vermengt wurde, bevor du das nächste Ei hinzugibst.
5. Gib nun die Milch und das Salz hinzu und rühre diese gut unter.
6. Vermenge 200g Mehl mit dem Backpulver und schütte es in kleinen Mengen zu der Margarine-Ei-Masse, bis ein glatter Teig entstanden ist.
7. Vermenge in einer weiteren Schüssel 120g Mehl, mit zwei Päckchen Vanillezucker und 80g Margarine zu einem bröseligen Teig. Sollte der Teig zu weich und feucht sein, füge einfach noch etwas Mehl hinzu.
8. Gib den ersten Teig in die Form und streiche ihn glatt. Schichte anschließend die Apfelmasse darüber und streiche auch diese glatt.
9. Nimm den zweiten Teig und brösele kleine Streusel über den gesamten Kuchen.
10. Schiebe den Kuchen in den Ofen und backe ihn für 45 Minuten. Hole ihn danach aus dem Ofen heraus und lasse ihn in der Form auskühlen.