

Geriebener Apfelkuchen

Zutaten (ø 26 cm)

400g Äpfel, z.B. Boskoop
Saft einer Zitrone
1 Ei
100g Zucker
1 EL Vanillezucker
50g zerlassene Butter
50g Mehl
1 TL Backpulver
5 EL Milch
Ein paar Walnüsse



- 1) Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein raspeln. Anschließend mit dem Zitronensaft beträufeln.
- 2) Ei, Zucker, Vanillezucker, zerlassene Butter, Mehl, Backpulver und Milch in eine Rührschüssel geben und gut verrühren. Dann die geraspelten Äpfel hinzugeben und vermischen.
- 3) Fettet eine runde Backform und füllt den Teig hinein. Die Walnüsse zerkleinern und auf der Teigoberfläche verteilen.
- 4) Bei 175 Grad Umluft backt der geriebene Apfelkuchen 1 Stunde im Backofen, bis er schön gold gebacken ist.
- 5) Der Apfelkuchen schmeckt am besten lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis oder Vanillesoße!