

## Flandrischer Apfelkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen  
Apfel  
Frankreich

150 g Butter  
4 Eier  
150 g Zucker  
2 pk Vanillezucker  
1 pn ;Salz  
1 pn Backpulver  
150 g Mehl  
500 g Äpfel  
Butter; zum Einfetten  
20 g Puderzucker ; zum Bestreuen  
1 pk Vanillezucker; z. Bestreuen

\* QUELLE

-nach  
-Die schönsten Rezepte der  
-Welt  
-Heyne-Verlag  
-erfasst von Petra Holzapfel

Für den Teig Butter schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen.  
Äpfel schälen, vierteln. Kerngehäuse ausschneiden. Äpfel in dünne Spalten schneiden. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz sehr schaumig schlagen. Abgekuehltes Fett, Backpulver und Mehl darunterheben. Die Apfelscheiben unter den Teig heben. Eine Springform (24 bis 26 cm Durchmesser) einfetten, Teig einfüllen. Den Kuchen auf unterster Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200°C 50 Minuten backen. Bei Bedarf mit Alufolie abdecken. Den Kuchen nach Belieben mit Puderzucker und Vanillezucker bestreuen.

Anstelle von Vanillezucker können Sie auch 2 cl Calvados in den Teig geben.