



# Schneller Apfelkuchen für den Kindergeburtstag

Das tolle an dem Rezept ist, dass der Teig für Blechkuchen genauso verwendet werden kann, wie für Muffins oder Kastenkuchen. Ein wahrer Allround-Kuchen. Einfach die Menge der Zutaten anpassen.

## Die Zutaten für 1 Blech Apfelkuchen:

Äpfel (1 kg)  
Zucker (200g)  
Mehl (350 g)  
Backpulver (1 Päckchen)  
Milch (200 ml)  
Apfelsaft (200 ml)  
Eier (2)  
Butter (100 g)

## Und so geht's:

1. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden
2. Butter, Eier und Zucker mit dem Rührgerät verrühren.
3. Das Mehl und das Backpulver mach und nach dazugeben. Ebenso die Milch und den Apfelsaft. Der Teig ist jetzt leicht flüssig.
4. Nun die Apfelstücke in den Teig geben und gut verrühren.
5. Das Backblech (in meinem Fall eine Gugelhupfform) gut fetten oder mit Backpapier auslegen. Anschließend den Kuchenteig auf dem Blech verteilen.
6. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und ca. 45 Minuten backen. Am besten den Test mit einem Holzstäbchen gucken, ob der Kuchen fertig ist.
7. Den Kuchen nach dem Backen auskühlen lassen, aus der Form holen und anschließend nach Belieben verzieren oder mit Puderzucker bestäuben.
8. Fertig. Guten Appetit.