Versunkener Apfelkuchen:

Zutaten:

200 g Butter
300 g Zucker
300 g Mehl
6 Äpfel
1 Tasse Milch
4 Eier
1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

- Die Äpfel waschen, in Achtel schneiden und entkernen.
- Butter und Milch unter Rühren aufkochen.
- Zucker und Eier mit dem Handmixer schaumig rühren.
- Danach alles vermischen.
- Dann die restlichen Zutaten (Mehl und Backpulver) unter mischen
- Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben. Die Äpfel darauf verteilen.
- Alles bei 180° C für 25 Minuten auf der untersten Schiene backen.

(Carolin Schüler, 11/2011)

(Carolin Schüler, 11/2011)