



Menge 1 Springform (26 cm)



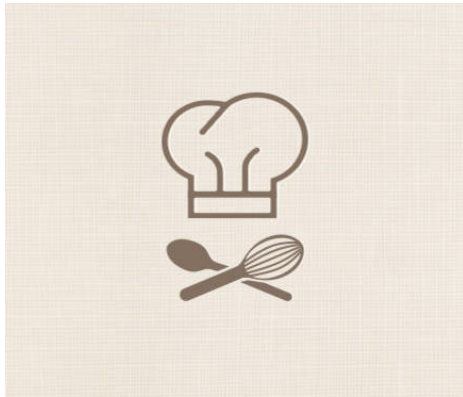
Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

SCHNELLER APFELKUCHEN MIT RÜHRTEIG

Dieser Apfelkuchen ist ruckzuck zubereitet und schmeckt herrlich saftig!



Zubereitung

1. Bio-Orange heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Butter mit Zucker und Orangenschale schaumig rühren. Nacheinander die Eier unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterrühren.
2. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm ø) füllen. Äpfel waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Rosinen und Äpfel auf dem Teig verteilen. Braunen Zucker mit Zimt mischen und auf die Äpfel streuen.
3. Bei Ober-/Unterhitze 190 °C (Umluft 170 °C) ca. 40-45 Minuten backen.

Zutaten

1/2	Bio-Orange
150 g	Butter (oder Margarine)
150 g	Diamant Feinster Zucker
3	Eier
125 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
750 g	Äpfel
50 g	Rosinen
50 g	Diamant Brauner Zucker
1/2 TL	Zimt

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.