



Oma Hilde's Apfelkuchen - Rezept von 1938

Zutaten

375 g Mehl
125 g Zucker
250 g Butter
1 Ei
4 TL Backpulver
4 TL Vanillezucker
3 Äpfel

Für den Guss

200 g Puderzucker
Wasser
Zitronensaft

Zubereitung

1. 375 g Mehl, 125 g Zucker, 250 g Butter, 1 Ei, 4 TL Backpulver und 4 TL Vanillezucker zu einem glatten Teig verarbeiten (im Thermomix 3 min/Stufe 4). Die Hälfte des Teiges in eine Springform geben und am Boden platt drücken.
2. 3 Äpfel schälen, fein schneiden und sie auf den Teigboden geben
3. Den restlichen Teig darüber "streuseln" und alles bei 170 Grad (Ober- und Unterhitze) für 1 ½ Stunden in den Backofen
4. Den Kuchen rausnehmen und abkühlen lassen. Dann den Puderzucker mit Wasser und Zitronensaft mischen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Diesen Guss mit einem Esslöffel über den Teig tröpfeln