

# PETRONELLA APFELMUS

## APFELKUCHEN-REZEPT

Na, was ist wohl Petronella Apfelmus' absoluter Lieblingskuchen? Natürlich Apfelkuchen – was sonst! Die BuchstabenBande zeigt euch hier, wie ihr Petronellas Lieblings-Äpfelkuchen ganz leicht nachbacken könnt.



### Das brauchst du:

- 6 Äpfel (ca. 1 kg)
- 2-3 EL Zitronensaft
- Fett & Mehl für das Blech
- 4 Eier (Größe M)
- 400g Zucker
- 300g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 120g Butter
- 125ml Milch
- 1-2 TL Zimt
- 75g gehackte Mandeln



### Und so wird's gemacht:

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Äpfel schälen und entkernen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
3. Tiefes Backblech einfetten, mit Mehl bestäuben.
4. Eier und 350g Zucker schaumig schlagen,
5. Mehl und Backpulver mischen.
6. Butter mit Milch aufkochen und etwas abkühlen lassen.
7. Butter-Milch-Mischung zur Eiermasse geben und gut verrühren; Mehlmischung dazugeben; dann den dünnflüssigen Teig auf das Blech gießen.
8. Apfelscheiben auf dem Teig verteilen, mit Zimt und Zucker und Mandeln bestreuen.
9. Eine Prise Magie dazu und dann wird der Kuchen im Ofen bei 200 Grad 15 bis 20 Minuten gebacken.

