

Rezeptvorschlag

Apfelkuchen mit Paniermehl

Zutaten:

|     |      |                        |
|-----|------|------------------------|
| 3   |      | Eier                   |
| 100 | g    | Zucker                 |
| 150 | g    | Butter                 |
| 1   |      | Vanilleschote          |
| 70  | g    | Mehl                   |
| 100 | g    | Manden                 |
| 70  | g    | Knödel Maxx Paniermehl |
| 1   | Pck. | Backpulver             |
| 3   |      | Äpfel                  |

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Eier und das Vanillemark hinzufügen. Das Backpulver zum Mehl geben und langsam einrühren. Die Semmelbrösel und die Mandeln unterheben.

Eine Springform fetten und mit Paniermehl bestäuben. Die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Den Teig in die Springform füllen und die Apfelstücke auflegen.

Backzeit:

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 C° 55 – 60 Min. backen.