

Apfelkuchen mit Zimt

Schritt 1:

Als erstes besorgt Ihr euch die gleich genannten Zutaten damit Wir uns einen schönen Apfelkuchen in der Weihnachtszeit machen können.

Für diesen Apfelkuchen braucht ihr:

100g Butter

1 Ei

100g Zucker

100g Mehl

100g Weizenmehl

1 halbes Packet Backpulver

1 Esslöffel Milch

1 Prise Salz

1 Vanillezucker

3-4 Äpfel

(Für die Streusel):

Mehl

Zucker

Butter nach Gefühl



Schritt 2:

Als erstes macht ihr den Teig (wenn ihr nicht wisst wie das geht fragt einfach eure Eltern). Nachdem ihr dann den fertigen Teig in eine Form gegossen habt, schneidet ihr die Äpfel in kleine Stücke und packt diese auf den Teig. Wer noch möchte kann die Streusel die er noch vorher gemacht hat jetzt oben auf die Apfelschicht legen.

Schritt 3:

Anschließend packt ihr den Kuchen in einen Backofen bei ca. 250 Grad und wartet dann ca. 20min. bis er fertig ist. Sollte er dann noch nicht gut sein regelt ihr die Temperatur runter und lasst ihn dann für weitere 10 min. im Backofen.

Guten Appetit!!