Petronellas hochgeheimes Apfelkuchenrezept

Man nehme:

6 gestreifte Winterbäckchen (ca. 1 kg)

2-3 EL Zitronensaft

Fett und 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:

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Äpfel schälen und entkernen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Tiefes Backblech einfetten, mit Mehl bestäuben.

Eier und 350g Zucker schaumig schlagen, Mehl und Backpulver mischen.

Butter mit Milch aufkochen und etwas abkühlen lassen.

Butter-Milch-Mischung zur Eiermasse geben und gut verrühren; Mehlmischung dazugeben; dann den dünn flüssigen Teig auf das Blech gießen.

Apfelscheiben auf dem Teig verteilen, mit Zimt und Zucker und Mandeln bestreuen.

Eine Prise Magie dazu und dann wird der Kuchen im Ofen bei 200 Grad Celsius 15 bis 20 Minuten gebacken.