

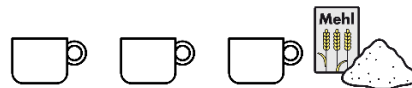
Wir bleiben zu Hause!

## Tipps für Eltern: Apfelkuchenrezept



### Zutaten:

3 Tassen Mehl



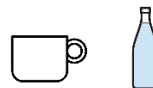
1,5 Tassen Zucker



1 Tasse Sonnenblumenöl



1 Tasse Mineralwasser



1 Päckchen Backpulver



1 Päckchen Vanille Zucker



4 Eier



6 Äpfel



## Was du für das Backen an Küchenmaterialien benötigst:

Rührschüssel



Handmixer



Messer



Sparschäler



Löffel



Schneidebrett



Backblech



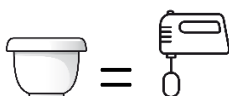
Backpapier



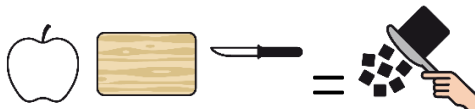
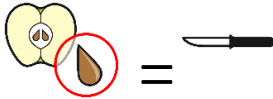
Backofen



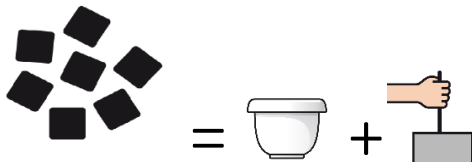
Alle Zutaten, außer die Äpfel, werden in eine Rührschüssel gegeben und mit dem Handmixer verrührt.



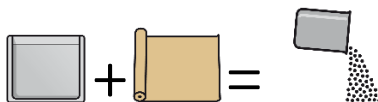
6 Äpfel werden mit dem Sparschäler geschält. Mit dem Messer wird das Gehäuse der Äpfel herausgeschnitten. Die Äpfel werden mit dem Messer klein geschnitten.



Die Apfelstücke werden mit einem Löffel in den Teig gerührt.



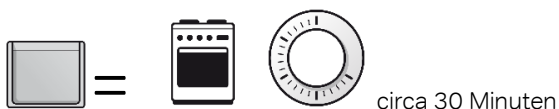
Auf das Backblech wird ein Stück Backpapier gelegt. Darauf wird der Kuchenteig gekippt.



Der Kuchenteig kommt für circa 30 Minuten in den Backofen auf die mittlere Schiene.

Die Backzeit beträgt bei der Ober- und Unterhitze 200 Grad.

Die Backzeit beträgt bei der Umluft 180 Grad.



Viel Spaß euch und einen guten Appetit!

