

Oma's Apfelkuchen Backmischung

500 g netto

Die Backmischung mit dem Öl oder der geschmolzenen Butter und den Eiern zu einem weichen Teig verrühren. Anschließend mit dem Handmixer 2-3 Minuten auf schneller Stufe verrühren. Die Masse in eine gut gefettete 26er Springform geben und glatt streichen. Der Teig lässt sich besser verstreichen, wenn Sie den Spachtel vorher und zwischendurch in Wasser tauchen.

Den Boden nun mit ca. 750 g Apfelspalten belegen und anschließend mit Streusel (wir empfehlen: eine halbe Packung Kottmann's Streuselmischung mit 5g Zimt zu vermischen), sowie Mandelstiften bestreuen.

Den Teig dann im vorgeheizten Backofen je nach Belagdicke 45 – 55 Minuten backen.

Elektroherd: 190°C / Heißlufttherd: 180°C

Mischung	Eier (M)	Butter(aufgelöst, nicht heiß) oder Öl
500 g	5	250 g oder 250 ml

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, jod. Salz

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1561 kJ (372 kcal)
Fett	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	84,1 g
davon Zucker	43,2 g
Eiweiß	5,7 g
Salz	0,01 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	