

# Rezept für Schneller Apfelkuchen

VON Daniela

## ZUTATEN

100 g Topfen

100 g Mehl, glatt

100 g Butter

Salz

4-6 Stk. Äpfel

1 EL Zimt

2 EL Zucker

2 EL Butter



PORTIONEN  
6 Portionen

ZEIT  
30 Min

## ZUBEREITUNG

Topfenmürbteig zubereiten. Dafür Topfen, Butter sowie Mehl vermengen und kneten. 30min kühlen.

In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Äpfel schneiden. "Guss" zubereiten: Butter schmelzen, Zucker sowie Zimt beimengen und unter die Äpfel mischen.

Teig ausrollen und in gefettete Form legen. Den Boden mit der Gabel einstechen. Äpfel darauf verteilen.

Bei 180 Grad backen bis der Kuchen goldbraun ist.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

## ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.