

---

## Apfelkuchen nach Großmutter's Art

---

für ein Blech oder eine Springform mit 26cm Ø

1 kg Äpfel (Boskoop oder Elstar)  
350g Vollkornmehl  
250g Butter  
250g brauner Zucker  
5 Eier  
1 Tütchen Backpulver  
1 Vanilleschote  
1/2 TL Zimt



---

Den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und die Backform vorbereiten. Ich habe ein Stück Backpapier in eine Springform gespannt und den Rand mit Butter betrichen und gemehlt.

Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und beiseite stellen.

Eier und Zucker hell schaumig aufschlagen. Die Butter schmelzen und hinzu geben. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und ebenfalls dazu geben. Aus der Schote lässt sich noch prima Vanillezucker herstellen.

Mehl, Backpulver und Zimt vermischen und in kleinen Portionen kurz unterrühren.

Jetzt nur noch grob die Apfelwürfel unterheben, alles in die Form füllen und ca. 60 Minuten backen. Dann den Ofen ausstellen und den Kuchen für weitere 10 Minuten darin stehen lassen.