

Apfelmuskuchen

- Locker und saftig. •



Zutaten

250g weiche Butter
150g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier, Gr. M
250g Apfelmus
350g Mehl
1 P. Backpulver

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen.

Eier einzeln unterrühren.

Erst Apfelmus, dann Mehl mit Backpulver zugeben und unterrühren.

Den Teig in den leicht gefetteten Zauberkasten füllen.

Backzeit: 60 Minuten

(nach 15 Minuten längs einschneiden)

Nach dem Backen etwa 10 Minuten in der Form auskühlen lassen,
dann stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.