

Apfelkuchen



7 kleine Äpfel 1 Bio-Zitrone	Äpfel schälen und mit dem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Äpfel längs halbieren. Die runde Seite der Äpfel mehrmals leicht einschneiden oder mit einer Gabel einritzen. 2-3 EL Zitronensaft beträufeln.
150 g Butter Abgeriebene Schale der Bio-Zitrone 200 g Zucker 1 Prise Salz 2 Bio-Eier (Gr. M) 300 g Mehl 2 Gestrichene TL Backpulver 2-3 EL Zitronensaft 150 g Vollmilch-Joghurt	Butter, Zucker, Salz und Zitronenschale cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit 2-3 EL Zitronensaft und Joghurt kurz unterrühren.
Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben. Äpfel mit der runden Seite nach oben dicht an dicht leicht in den Teig drücken.	
2 EL brauner Zucker	Kuchen mit braunem Zucker bestreuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 150 ° Umluft ca. 1 Stunde backen. Auskühlen lassen.	
1-2 EL Puderzucker	Kuchen mit Puderzucker bestreuen.