

## OMAS APFELKUCHEN

5-6 mittelgroße Äpfel  
250 Gramm weiche Butter  
2 Päckchen Vanillezucker  
200 Gramm Zucker  
4 große Eier  
250 Gramm Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Pk Schokotropfen  
etwas Zitronensaft  
evtl. etwas Puderzucker

Äpfel schälen, in Stücke schneiden und in einem Päckchen Vanillezucker wenden. Mit Zitronensaft beträufeln.  
Backofen auf 185 Grad Ober u. Unterhitze vorheizen.  
Für den Rührteig Butter mit Zucker und dem zweiten Päckchen Vanillezucker richtig schaumig rühren, am besten bis die Masse richtig weiß-cremig ist.  
Die Eier nach und nach unterrühren.  
Mehl mit Backpulver gut mischen und in die Masse sieben.  
Nun nur kurz unterheben! Denn nur dann bleibt der Teig des Apfelkuchens richtig schön saftig und locker.  
Zum Schluß die Schokotropfen unterrühren.  
Teig in das Backblech füllen, glatt streichen. Apfelstücke gleichmäßig auf dem Kuchenteig erteilen, leicht eindrücken.  
Und nun kommt der Apfelkuchen in den Ofen! 30-35 Minuten backen. Wenn Ihr ein größeres Blech benutzt und der Teig entsprechend dünner ist, verringert sich die Backzeit um einige Minuten.  
Ihr könnt ihn je nach Geschmack noch mit etwas Puderzucker bestreuen.