|  |
| --- |
| **Apfelkuchen in der Pfanne gebacken**  http://autoimg.kochbar.de/kbrezept/385224_411585/400x266/rezept-apfelkuchen-in-der-pfanne-gebacken-bild-nr-2.jpg  250 g Äpfel säuerlich 2 EL Rohrzucker 1 Spritzer Zitronensaft frisch gepresst  *Guss/Rührmasse:* 250 Gramm Mehl 1 EL (gestrichen) Backpulver 150 Gramm Rohrzucker 150 Gramm Butter weich 3 Eier Freiland 1 TL Zitronenschale gerieben  Die Äpfel mit dem Zucker und etwas Zitronensaft in die gefettete beschichtete Pfanne geben und einige Minuten dünsten.  Aus Mehl, Backpulver, Rohrzucker, Butter, Eiern, Orangen- oder Zitronenschale eine Rührmasse herstellen und über die Äpfel geben.  Glattstreichen, abdeckeln und auf mittlerer Flamme 10 Minuten backen, nach 10 Minuten auf kleinste Flamme stellen (1-2 bei 9) und weiterbacken, bis die Kuchenmasse durchgebacken ist, das dauert ungefähr 10 bis 15 weitere Minuten.  Eine Tortenplatte auf die Pfanne legen und die Tortenplatte mit der Pfanne umdrehen. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben. |