



Apfelkuchen mit Sonnenblumenkernen

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen und in eine ausgefettete und bemehlte Springform füllen.

Die Äpfel schälen, vierteln und auf der bauchigen Seite einritzen und mit der eingeritzten Seite nach oben auf den Teig legen.

Die Butter schmelzen und mit dem flüssigen Honig verrühren. Die Butter - Honig - Mischung auf die Äpfel träufeln und mit den Sonnenblumenkernen bestreuen.

Den Kuchen bei 160° Heißluft ca. 40 min. backen. (2. Schiene von unten)

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elisabeth Wonner.

Zutaten

Teig:

200 g Mehl

½ Pkg Backpulver

3 Eier

Prise Salz

125 g Zucker

175 g Butter

Belag:

750 g Äpfel (z.B.: Jonathan)

80 g Honig

20 g Butter

100 g Sonnenblumenkerne