

# Fernsicht Apfelkuchen

Für Wähenform ca. 25 cm:

**100 g Butter**

In einer Pfanne schmelzen, auskühlen lassen.

**2 Eier**

**2 EL Zucker**

**1 Pack Vanillezucker**

Eier, Zucker, Vanillezucker auch in die Pfanne geben und mit einer Gabel gut vermischen.

**100 g Dinkelmehl hell**

**1 EL Backpulver**

Dazu geben, auch mit der Gabel mischen, bis es keine Mehlklumpen mehr hat.

**4 bis 5 grosse Äpfel  
(z. B. Jonagold, Södler)**

Äpfel rüsten und nach Belieben schälen, in Schnitze schneiden und diese in kleine Scheiben verkleinern. Unter die Masse mischen und in die mit Backpapier belegte Wähenform geben.

Ober-/Unterhitze ca. 180 °C:

Ca. 30 min backen.

Tipp:

Dazu passt eine Kugel Vanilleglace.

Oder einfach ein beliebter zVieri bei Kindern.

*„Bei unseren Kindern ein beliebter, gesunder zVieri.“*

Rezept **Bauernhof Fernsicht**, Meierskappel  
geschrieben von Claudia Seeholzer

[www.bauernhof-fernsicht-meierskappel.ch](http://www.bauernhof-fernsicht-meierskappel.ch)