

Apfel-Grießkuchen



6 große Äpfel leicht säuerlich
150 ml Mehl
150 ml Milch
150 ml Hartweizengrieß
1 Ei
75 g Zucker
1/2 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
eine Prise Salz
Puderzucker zum Servieren

1. Schäle die Äpfel, entkerne und schneide sie in Stücke.
2. Gib nach und nach Mehl, Milch, Hartweizengrieß, Ei, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel und vermenge sie zu einem gleichmäßigen Teig.
3. Fette eine Springform ein oder kleide sie mit Backpapier aus.
4. Gieße den Teig in die Form und schwenke sie, damit der Teig überall gleichmäßig bis zum Rand verteilt ist.
5. Verteile die Apfelstücke gleichmäßig im Teig.
6. Backe den Apfel-Grießkuchen bei 175 °C Ober-/Unterhitze für 45 Minuten.
7. Stelle den Ofen danach aus und lass den Kuchen noch 15 Minuten darin stehen.
8. Bestreue ihn vor dem Servieren mit Puderzucker.