



REZEPT

Klassischer Apfelkuchen mit Aprikosen-Glasur

Zutaten

1 Beutel	Backmischung für Obstkuchen mit Zutaten wie angegeben
ca. 1 Kilo	Äpfel
	Zitronensaft
1 Glas	Aprikosenmarmelade Samt
	Zimt

Die Backmischung wie angegeben zubereiten, in eine gefettete Springform geben.

Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

Die Aprikosenmarmelade mit heißem Wasser dickflüssig rühren, etwas Zimt einrühren

Die Apfelstücke auf dem Teig verteilen, die Aprikosenmarmelade darüber streichen. Kuchen nach den Angaben auf der Packung backen.

Viel Spaß beim Zubereiten wünscht Nadine Mertens