**LEKCJA ...**

**Rezept für Apfelkuchen- przepis na jabłecznik**

**Teig: (ciasto)**

-125 g weiche Margarine oder Butter (125g miękkiej margaryny lub masła)

-125 g Zucker ( 125 g cukru)

-1 Packung Vanillenzucker ( 1 paczka cukru waniliowego)

-1 Prise Salz ( szczypta soli)

-4 Tropfen -  [Natürliches Zitronen-Aroma](http://www.oetker.de/unsere-produkte/backzutaten/aromen/zitrone.html) ( 4 krople aromatu cytrynowego)

-3 Eier (3 jajka)

-200 g Mehl ( 200 g mąki)

-1 Prise Backpulver ( szczypta proszku do pieczenia)

**Belag: ( nadzienie)**

-750 g Äpfel (750 g jabłek)

**Außerdem:( ponadto)**

-Zimt (cynamon)

**Vorbereitung: ( przygotowanie)**

-Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. ( Wymieszac margaryna lub masło w misce mikserem ).

-Zucker, Vanillinzucker, Salz und Aroma hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.

 (Dodawać cukier i cukier waniliowy, szczyptę soli, aromat aż powstanie jednolita masa).

-Eier zugeben.( Dodać jajka).

-Mehl und Backpulver mischen und zum Teig geben.

( Mąkę, proszek do pieczenia dodac do ciasta i wymieszać )

-2/3 des Teiges in der Springform glatt streichen. (Wlać do blaszki 2/3 ciasta)

-Äpfel auf den Teig legen ( Ułożyc jabłka na cieście)

-Zuletzt mit Zucker und Zimt bestreuen. ( Na koniec posypać cukrem i cynamonem )

-Backzeit: cirka 45 min ( czas pieczenia: około 45 min )