

LEKCJA 48

Rezept für Apfelkuchen - przepis na jabłecznik

Teig: (ciasto)

- 125g weiche Margarine oder Butter (125g miękkiej margaryny lub masła)
- 125g Zucker (125 g cukru)
- 1 Packung Vanillenzucker (1 paczka cukru waniliowego)
- 1 Prise Salz (szczypta soli)
- 4 Tropfen - [Natürliches Zitronen-Aroma](#) (4 krople aromatu cytrynowego)
- 3 Eier (3 jajka)
- 200g Mehl (200g mąki)
- 1 Prise Backpulver (szczypta proszku do pieczenia)

Belag: (nadzienie)

- 750g Äpfel (750g jabłek)

Außerdem: (ponadto)

- Zimt (cynamon)

Vorbereitung: (przygotowanie)

- Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren
(Wymieszać margarynę 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 dodać do ciasta i wymieszać)
- 2/3 des Teiges in der Springform glatt streichen (Wlać do blaszki 2/3 ciasta)
- Äpfel auf den Teig legen (Ułożyć jabłka na cieście)
- Zuletzt mit Zucker und Zimt bestreuen (Na koniec posypać cukrem i cynamonem)
- Backzeit: cirka 45 min (czas pieczenia: około 45 min)