Rezept

# Apfel-Ofenschlupfer

Ein Rezept von Apfel-Ofenschlupfer, am 28.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **75 g** | Butter |
| **50 g** | Zucker |
| **2** | Eier |
| **4** | säuerliche Äpfel (Boskop) |
| **200 g** | Mehl |
| **1 TL** | Backpulver |
| **150 ml** | Milch |
| | Fett für die Form |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Quicheform | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Butter zerlassen, wieder abkühlen lassen. Mehl mit Zucker und Backpulver mischen.

---

2. Eier mit Milch und flüssiger Butter verquirlen, unter die Mehlmischung rühren. Äpfel schälen und ohne Kerngehäuse in den Teig raspeln. Teig in eine gefettete Quicheform füllen, im Ofen (Mitte) 50-55 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Lauwarm in der Form servieren.