

# Mario's Apple – Pie

## Zutaten:

1 kg Äpfel  
1 Zitrone  
175 g Butter  
3 Eier  
175 g Zucker  
1 TL Salz  
2 TL Vanillezucker  
175 g Mehl  
2 TL Backpulver  
100 ml Milch  
zum Bestreichen:  
2 EL Aprikosenkonfitüre  
50 gr Puderzucker

## Zubereitung:

Zitronenschale abreiben (raffeln), Zitrone auspressen und Saft auffangen.  
Äpfel rüsten und raffeln und mit Zitronensaft betreufern.  
Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz gut rühren (Schaumig)  
Zitronenschale, Eier, Mehl Backpulver und Milch unterrühren.  
1/3 des Teiges in Springform (26cm) geben  
1/2 der Äpfel darauf verteilen  
1/3 des Teiges einfüllen  
1/2 der Äpfel darauf geben  
Rest des Teiges darauf verstreichen  
1 Std. bei 200° Backen  
Auskühlen, aus der Form nehmen.  
Konfitüre erhitzen und Kuchen damit bestreichen  
Abkühlen lassen.  
Mit Puderzucker bestäuben.