

Feiner Apfelkuchen

Anzahl Personen: -

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Warte-/Ofenzeiten: 45 Minuten

Stück: 12



... fluffig, wahlweise mit
Zimt, super easy

Zutaten:

160g Zucker

200g Mehl

200g flüssige Butter

1 Vanillezucker

1,5 Teel. Backpulver

3 Eier

1 Prise Salz

(optional 1 Teel. Zimt)

Ca. 5 mittelgroße Äpfel, z.B. Elstar

Zubereitung:

1. Butter bei geringer Temperatur schmelzen
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz in eine Rührschüssel geben und 5 min. auf höchster Stufe schaumig schlagen.
3. Flüssige, nicht mehr warme, Butter unterheben
4. Mehl mit dem Backpulver (und dem Zimt) mischen, gesiebt dazu geben und unterheben
5. Teig in eine Springform Durchmesser 26 füllen, etwas glattstreichen
6. Äpfel schälen, vierteln und entkernen, Außenfläche mehrfach mit 0,5mm tiefen Längsschnitten einschneiden.
7. Apfelviertel gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken.
8. Bei 175 Grad Ober-/Unterhitze ca. 45 backen.

Tipps und Hinweise:

Für eine Springform Durchmesser 26cm. Die Äpfel können gegen Kirschen, Erdbeeren, Blaubeeren o.ä. ausgetauscht werden, dann ggf. den Zimt weglassen. Durch die Zugabe von flüssiger Butter wird der Kuchen besonders fluffig.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de