

VIVI KOCHT

Köstlicher Apfelkuchen

Köstlicher Apfelkuchen ist einer meiner Lieblingskuchen zum Nachmittagstee. Er ist saftig und süß. Er schmeckt sehr gut gleich warm aus dem Ofen mit Vanille-Eis. Viel Spass beim Geniessen!

Zutaten für 8 Portionen

150 g Mehl
4 Eier
1 Prise Salz
130 g Zucker
125 g Butter Zimmertemperatur
450 g Äpfel
1 Zitrone
1 Pkt Backpulver
Puderzucker

Zubereitung

Schritt 1

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Schritt 2

Zucker und Eier mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Mehl und Butter sowie Backpulver und die Prise Salz hinzufügen und vermengen.

Schritt 3

450 g Äpfel schälen putzen und in Spalten schneiden. Die Spalten mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht oxidieren.

Schritt 4

Eine Springbackform mit Backpapier auskleiden. Das gelingt mir immer am Besten, wenn ich das Backpapier vorher nass mache und auswringe. Dann kann ich es besser in die Backform legen.

Schritt 5

Den Rührteig in die Backform füllen und mit den Apfelspalten belegen. Den Kuchen für ca. 40 min in den Backofen schieben.

Schritt 6

Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und wer mag mit Puderzucker bestreuen.

VIVI WÜNSCHT GUTEN APPETIT