

Rezept

Apfelkuchen mit Ingwer

Ein Rezept von Apfelkuchen mit Ingwer, am 16.05.2025

Zutaten

400 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)	1 EL Zitronensaft
1 Stück frischer Ingwer (ca. 5 cm)	150 g weiche Butter
110 g brauner Zucker	3 Größe M Eier
250 g Mehl	1/2 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz	6 EL Sahne oder Milch
Puderzucker zum Bestäuben	12 Förmchen von je ca. 100 ml Inhalt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft verrühren. Den Ingwer schälen und fein hacken, unter die Äpfel mischen.

2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Butter mit dem Zucker in einer Rührschüssel cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen und mit der Sahne oder Milch unterrühren. Die Äpfel locker unter den Teig heben.

3. Den Teig in die Förmchen verteilen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann herauslösen und komplett abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.