

Rezept

Muttis gestürzter Apfelkuchen (Upside-Down-Kuchen)

Ein Rezept von Muttis gestürzter Apfelkuchen (Upside-Down-Kuchen), am 02.05.2024



Zutaten

100 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
Salz	80 g weiche Butter
2 Eier	100 g Speisestärke
80 g Mehl	2 gestrichene TL Backpulver
2 - 3 EL Milch	6 kleine Äpfel (ca. 750 g, z. B. Cox orange)
2 - 3 EL Zimtzucker	80 g Rosinen
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit der weichen Butter in einer Schüssel cremig rühren. Die Eier einzeln je ca. ½ Min. unterschlagen. Die Stärke mit Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch rasch unter den Teig rühren. Den Backofen auf 200° vorheizen.

2. Die Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfeltailer). Die Springform mit Alufolie auslegen, einfetten und mit Zimtzucker bestreuen. Die Äpfel kreisförmig auf dem Boden verteilen, die Rosinen darüberstreuen. Den Teig darauf verteilen und glatt streichen (der Kuchen ist ziemlich flach).

3. Im Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen. Herausnehmen, ca. 15 Min. abkühlen lassen und den Rand mit einem spitzen Messer von der Form lösen. Kuchen vorsichtig stürzen und auskühlen lassen.