

## Rezept

# Muttis gestürzter Apfelkuchen (Upside-Down-Kuchen)

Ein Rezept von Muttis gestürzter Apfelkuchen (Upside-Down-Kuchen), am 28.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> Zucker	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker
Salz	<b>80 g</b> weiche Butter
<b>2</b> Eier	<b>100 g</b> Speisestärke
<b>80 g</b> Mehl	<b>2 gestrichene TL</b> Backpulver
<b>2 - 3 EL</b> Milch	<b>6</b> kleine Äpfel (ca. 750 g, z. B. Cox orange)
<b>2 - 3 EL</b> Zimtucker	<b>80 g</b> 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 Apfelter). Die Springform mit Alufolie auslegen, einfetten und mit Zimtucker 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.