

Rezept

Versunkener Apfelkuchen

Ein Rezept von Versunkener Apfelkuchen, am 10.12.2024

Zutaten

200 g weiche Butter	150 g Zucker
3 Eier (L)	150 g Mehl
50 g Speisestärke	1/2 Pck. Backpulver
900 g säuerliche Äpfel (z. B. Cox Orange, Granny Smith)	Fett für die Form
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform mit 28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Backform einfetten.

2. Weiche Butter und Zucker mit dem Handrührgerät dickschaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren.

3. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und nur kurz unterrühren. Den Teig in die Form füllen.

4. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Den Teig damit belegen und etwas in den Teig drücken. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 35 Min. backen.

5. Nach dem Backen aus der Form nehmen, leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.