

Rezept versunkener Apfelkuchen

schnelles Rezept aus Omas Backbuch mit Rührteig zur Apfelzeit
Dieser lockere und saftige Apfelkuchen gelingt immer. Die fertig gebackenen Kuchenstücke können auch gut eingefroren werden.

Zutaten für den Teig – runde Springform

200 g Mehl, 200 g Butter
150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier, 2 TL Backpulver, 1 Prise Salz

Zutaten für den Belag

800 g – 1 kg Äpfel
etwas Zitronensaft

Zubereitung des Apfelkuchens

Die zimmerwarme Butter mit Zucker, Vanillezucker und den ebenfalls zimmerwarmen Eiern ca. 5 min. schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Sollte der Teig zu fest werden, einfach 2 – 3 EL Wasser hinzu geben und kräftig rühren.

Den Teig in die vorbereitete Springform geben.

Nun die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Hälften auf der runden Seite mit dem Messer mehrmals längs einritzen und leicht mit dem Zitronensaft benetzen. Die so vorbereiteten Apfelhälften dicht an dicht mit der runden, geritzten Seite nach oben auf den Teig drücken.

Bei 180 °C für ca. 40 – 50 Minuten im Ofen backen lassen.



Variationen

Damit der Teig kräftig nussig schmeckt, kann man frische, gemahlene Walnüsse dazugeben – Mischverhältnis: 1/3 Walnüsse und 2/3 Mehl.

Grob gehackte Walnüsse oder gestiftelte Mandeln nach der Hälfte der Backzeit auf den Kuchen geben und dann fertig backen lassen. Das gibt dem Kuchen eine pikante Note.

Der fertige Kuchen bekommt einen schönen Glanz, wenn man ihn, noch heiß, mit aufgewärmtem Apfelgelee bepinselt und dann auskühlen lässt.

Guten Appetit! Ihr Team von die-infoseiten.de

