



Apfelkuchen.

FÜR KUCHENFORM
MIT Ø 26 CM

ZUBEREITUNGSZEIT
CA. 60 MIN

BACKZEIT
CA. 40-45 MIN

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm, dafür aber auf einen fantastischen Mürbteigboden.

IHR BRAUCHT FÜR DEN BODEN:

80 g Zucker
1 Ei
200 g Weizenmehl Type 480 glatt
100 g zimmerwarme Butter
1 TL Backpulver
20 g Vanillezucker
Salz

IHR BRAUCHT FÜR DEN BELAG:

4 Äpfel
1,5 EL Gelierzucker

SO GEHT'S:

Die Äpfel schälen, Strünke entfernen, halbieren und die Hälften anschließend in 2-3 mm dünne Stücke schneiden.

Das Mehl nun in eine große Schüssel sieben und den Zucker hinzugeben. Backpulver, Vanillezucker und eine Prise Salz hinzufügen.

Anschließend das Ei und die zimmerwarme Butter ebenfalls beimgen. Die Zutaten nun mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.

Nun die runde Backform entweder mit Butter fetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig anschließend am Boden der Backform verteilen und mit den Fingern einen circa 1-2 cm hohen Teigrand formen.

Während der Backofen bei Umluft auf 160°C vorheizt, werden die Apfelstücke blütenförmig von außen nach innen in der Backform arrangieren. Den fertig belegten Kuchen anschließend mit Gelierzucker bestreuen. Dieser hilft dabei, dass der ausgetretene Fruchtsaft im Kuchen verbleibt und nicht ausläuft.

Den Apfelkuchen nun für 40-45 Minuten backen. Abkühlen lassen, anrichten und genießen.