



MJPics Fotografie

Aromatischer
Apfelkuchen



Aromatischer Apfelkuchen

...Rezept für eine Springform von 24 cm ø

Den Backofen auf 175 ° Ober/Unterhitze vorheizen

Apfelfüllung

- 500 g säuerliche Äpfel
- Abrieb von einer Bio-Zitrone
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Zimtstange
- 75 g Zucker
- 200 ml Wasser

Rührteig

- 200 g weiche Butter oder Margarine
- 4 Eier
- 150 g Zucker
- Abrieb von einer Bio-Zitrone
- 200 g Mehl Type 550
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Zimtlikör oder Rum

außerdem

- Butter und Semmelbrösel zum Einfetten und ausstreuen der Springform
- Puderzucker zum Bestäuben für den fertigen Apfelkuchen

-
1. Wasser mit Zucker, Zimtstange, Zitronenabrieb und Zitronensaft in einem Topf aufkochen und beiseite stellen. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausschneiden und in Spalten schneiden. Sofort in den Sud legen, damit sie nicht braun werden. Alles kurz aufkochen und zwei Min. köcheln lassen und den Topf beiseite stellen
 2. Weiche Butter mit Zucker mit dem Handmixer schaumig aufschlagen, dann nacheinander die Eier unterschlagen. Zitronenabrieb unterrühren. Das Mehl mit

dem Backpulver mischen und sieben. Das gesiebte Mehl unter den Teig heben, zum Schluss Zimtlikör oder Rum unterrühren

3. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Springform füllen. Die Apfelstückchen durch ein Sieb gießen, abtropfen lassen und gleichmäßig über dem Teig verteilen. Den restlichen Teig über die Apfelmasse streichen. Den Kuchen bei 175 ° auf der untersten Schiene ca. 40 Min. backen
4. Am Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Wenn kein Teig kleben bleibt, ist der Kuchen gar
5. De Apfelkuchen auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen

♥ Ich wünsche Euch "Gutes Gelingen und Guten Appetit" ♥

Mehr Rezeptideen findet Ihr auf meiner Webseite

www.mjpics.de