Nah&Frisch

Ilse Stütz User

Versunkener Apfelkuchen

Dessert Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG

Äpfel schälen und entkernen und in dünne Spalten schneiden. In eine Schale legen und mit etwas Wasser sowie einem Esslöffel Zitronensaft bedecken damit sie nicht braun anlaufen.

Eine Springform mit Butter oder Magarine einfetten bzw. mit Mehl ausstauben.

Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Magarine bzw. Butter schaumig rühren, Apfelmus, Staubzucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren.

Das mit Mehl vermischte Backpulver sowie eine Prise Salz und eine Prise Zimt zum Schluss unterrühren.

Den Teig in die Form füllen und die Apfelspalten leicht in den Teig drücken, so dass sie halb versinken.

Den Kuchen ca. 45 Minuten (Stäbchenprobe) backen lassen.

Ausgekühlt mit Staubzucker und Zimt bestreut servieren.

ZUTATEN

- 75 g Butter oder Magarine
- 75 Gläser Apfelmus
- 250 g Mehl
- 120 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Stk. Eier
- 1 TL Backpulver
- 4 Stk. Äpfel
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Zimt