

Rezept Apfelkuchen

Versunkener

Dieses Rezept ist so einfach, so dass dieses Kuchen immer gelingt.

Zutaten:

125 g Butter

150 g Zucker

2 Eier

250 g Mehl

$\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver

125 ml Milch

750 g Äpfel

etwas Zucker, Zimt und Mandelstifte zum bestreuen

Zubereitung:

Zunächst eine Springform für den versunkenen Apfelkuchen einfetten und den Backofen bereits auf 180°C vorheizen.

Nun die Äpfel vorbereiten. Diese werden zuerst geschält, in Viertel geschnitten und das Kerngehäuse wird entfernt. Anschließend die Viertel in dünne Apfelspalten schneiden.

Für den Teig die Eier zunächst trennen.

Die Butter in einer Schüssel schaumig rühren anschließend mit dem Zucker und dem Eigelb weiter verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch in die Butter-Zucker-Masse einmengen.

Das Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen und ebenfalls unter den Teig heben.

Diesen Teig in die Springform einfüllen und glatt streichen. Die Apfelspalten auf den Teig legen und ganz leicht

eindrücken.

Etwas Zucker, Zimt sowie die Mandelstifte noch abschließend über die Äpfel streuen.

Versunkener Apfelkuchen im Ofen auf mittlerer Schiene für ca. 45 min backen.

Nach der Backzeit kurz im Ofen abkühlen lassen.

Versunkener Apfelkuchen wird meist mit einem Klecks Schlagsahne serviert.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)