



Supersaftiger Apfelkuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Rezept für: 1 Kuchen

Zutaten:

125 g weiche Margarine oder Butter
125 g Zucker
3 Eier
½ Pck. Backpulver
250 g Mehl
1 ½ kg Äpfel, geschält und entkernt
Fett für die Form
viel Butter zum Bestreichen
viel Zucker oder Zucker und Zimt

Zubereitung:

Aus der Margarine oder Butter, dem Zucker, den Eiern, dem Backpulver und dem Mehl einen Rührteig kneten.
Die Äpfel in große Stücke schneiden (je nach Größe der Äpfel z. B. Achtelstückchen) und unter den Teig heben.
Das Ganze dann in eine gefettete Springform geben und etwas glätten
(wenn auch leichter gesagt als getan, Tipp: Einmalhandschuhe anziehen und das per Hand erledigen).

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze auf der unteren Schiene ca. 50 bis 55 Minuten backen.
Nach 45 Minuten mit viel Butter bestreichen und mit ordentlich Zucker oder Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.
Falls der Kuchen schon früher braun werden sollte, den Kuchen einfach für die restliche Backzeit mit Backpapier abdecken.

Bemerkungen:

Äpfel pur!
Herbstzeit ist auch Apfelzeit.
Dieser Apfelkuchen ist lecker, super saftig und passt super mit Schlagsahne obendrauf.
Es scheint zwar, dass es zu viele Äpfel sind im Verhältnis zum Teig, aber keine Angst.
Der Teig sucht sich seinen Weg durch die Apfelmasse und dient eigentlich nur als zusammenhaltende Form für die Äpfel.

Ein Rezept von nina-sun, gefunden bei chefkoch.de