



Träumender Apfelkuchen

Zubereitungszeit: 100 Minuten

Grundmenge: 8-10 Personen

Zutaten Teig:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 6 Eier
- 300 g Weizenmehl Type 405
- 2 TL Backpulver, gestrichen
- 3-4 Äpfel (je nach Größe)



Sonstiges:

- 26er Springform
- Butter für die Form
- 20 g Mandelblättchen
- Alufolie
- ggf. Puderzucker

Zubereitung:

1. Backofen auf 170°C Umluft vorheizen und Form buttern
2. Butter und Zucker cremig aufschlagen
3. Nach und nach die Eier unterrühren
4. Mehl und Backpulver gut untermischen
5. Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen
6. Teig in die Form geben und Äpfel mit der Rundung nach oben in den Teig drücken
7. Kuchen mit den Mandelblättchen bestreuen und 50 Minuten im Ofen backen
8. Anschließend mit Alufolie abdecken und nochmals 15-20 Minuten backen
9. Stäbchenprobe machen, ob der Kuchen durch ist
10. In der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen
11. Form entfernen und je nach Geschmack mit Puderzucker bestäuben

Je nach Apfelsorte wird der Teig recht saftig. Daher unbedingt mit einem Stäbchen testen, ob er überall auch richtig durchgebacken ist!