

Apfelkuchen mit Zimt

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Herbst Winter



Zutaten

320 G	weiche Butter, in Stücke
3 EL	Brösel
100 G	brauner Zucker
1 TL	Zimtpulver
8-10 STUECK	Äpfel (geschält und gewürfelt)
2 EL	Zitronensaft (Saft von ca. einer halben Zitrone)
300 G	Zucker
6	Eier
450 G	Mehl
1 PKG	Backpulver (oder 1 Schuss Sodawasser)
20 ML	Rum

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine rechteckige Backform einfetten und mit Bröseln austreuen.
(Alternativ kann auch Backpapier verwendet werden, je nach Vorliebe.)
3. Den braunen Zucker mit dem Zimtpulver vermengen.
4. Die geschälten, gewürfelten Äpfel und den Zitronensaft hinzufügen und gut durchmischen, damit sich der Zimtzucker gleichmäßig verteilt.
5. In einer separaten Schüssel Butter und Zucker etwa 3 Minuten cremig aufschlagen, bis eine hell-schaumige Masse entsteht.
6. Dann die Eier einzeln unterrühren und jeweils gut einarbeiten, bevor das nächste hinzugegeben wird.

Tipp: Butter und Eier sollten Zimmertemperatur haben – so wird die Masse besonders luftig und feinporig.

7. Nach Belieben den Rum hinzufügen und unterrühren.
- 8.

Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und anschließend vorsichtig unter die Butter Ei-Masse heben, damit die Luftigkeit erhalten bleibt.

9. Zum Schichten den Teig und die Apfelmischung jeweils halbieren.
10. Zuerst eine Hälfte des Teiges in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen.
11. Dann die Hälfte der Äpfel darauf verteilen.
12. Den restlichen Teig darüber geben und mit den übrigen Apfelstücken abschließen.
13. Den Kuchen bei 170 °C etwa 30 Minuten backen.
14. Dann die Temperatur auf 160 °C reduzieren.
15. Den Kuchen mit Backpapier abdecken und fertig backen – so bleibt er saftig und die Äpfel bräunen nicht zu stark.
16. Den Apfelkuchen leicht auskühlen lassen, anschneiden und mit einem Klecks Schlagobers servieren.