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



Zutaten

320 G	weiche Butter, in Stücke
3 EL	Brösel
100 G	brauner Zucker
1TL	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.
- Eine rechteckige Backform einfetten und mit Bröseln ausstreuen.
 (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.
- 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.

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.
- 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.
- Den Apfelkuchen leicht auskühlen lassen,
 anschneiden und mit einem Klecks Schlagobers servieren.

