

Versunkener Apfelkuchen

Zubereitung

Äpfel schälen und entkernen und in dünne Spalten schneiden. In eine Schale legen und mit etwas Wasser sowie einem Esslöffel Zitronensaft bedecken damit sie nicht braun anlaufen.

Eine Springform mit Butter oder Magarine einfetten bzw. mit Mehl austauben.

Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Magarine bzw. Butter schaumig rühren, Apfelmus, Staubzucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren.

Das mit Mehl vermischte Backpulver sowie eine Prise Salz und eine Prise Zimt zum Schluss unterrühren.

Den Teig in die Form füllen und die Apfelspalten leicht in den Teig drücken, so dass sie halb versinken.

Den Kuchen ca. 45 Minuten (Stäbchenprobe) backen lassen.

Ausgekühlt mit Staubzucker und Zimt bestreut servieren.



Zutaten

75 g Butter oder Magarine

75 Gläser Apfelmus

250 g Mehl

120 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Stk. Eier

1 TL Backpulver

4 Stk. Äpfel

1 EL Zitronensaft

1 Prise Zimt