



Softiger Apfelkuchen

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

1 kg rotschalige Apfel Sorte

150g weiche Butter

120 g Zucker

2 Prise Salz

3 Eier

1 Bio Zitrone

300 g Mehl

1.5 TL Backpulver

75 g Butter

50 g Zucker

4 Eier

2 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
2. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, einfetten und den Rand bestäuben.
3. Butter, Salz und Zucker in einer Schüssel kombinieren und gut vermengen. Die Eier einzeln hinzufügen und kontinuierlich rühren, bis die Mischung eine helle Konsistenz hat. Die geriebene Zitronenschale unterrühren.
4. Mehl und Backpulver vermischen und zur Masse geben.
5. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, den Rand glattstreichen und ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Butter in einer Schüssel platzieren und den Zucker einrühren.
7. Die Eier einzeln hinzufügen und rühren, bis die Mischung hell ist.
8. Die Äpfel vierteln, entkernen, in dünne Scheiben hobeln, sofort mit Zitronensaft beträufeln und mit der Eiermasse vermengen.
9. Die Springform mit der Apfelmasse füllen.
10. Den Kuchen ca. 65 Minuten auf der unteren Ofenhälfte backen.
11. Den Kuchen in der Form auf einem Gitter etwas abkühlen lassen.
12. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Die fein-geschnittenen Apfelscheiben, mit Zimt bestäuben, damit es so richtig fein herbstlich riecht!