





Apfelkuchen

Ein klassischer Apfelkuchen zum Erntedankfest oder anderen Anlässen

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Rührteig:

125 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma (aus Rö.)
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Belag:

750 g Äpfel

Außerdem:

3 EL Milch
50 g Butter
Zimt-Zucker

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Für den Belag Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. 2/3 des Teiges in der Springform glatt streichen. Äpfel kranzförmig auf den Teig legen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Milch unter den restlichen Teig rühren, gleichmäßig über die Äpfel verteilen und Butter in Flöckchen darauf setzen. Zuletzt mit Zucker und Zimt bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Minuten

Springformrand lösen und entfernen, Kuchen auch vom Springformboden lösen, aber darauf, auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

