

Kuchen Backen Rezepte

Französischer Apfelkuchen Aus Der Bretagne

Gattung: Apfel, Frankreich, Kuchen

150 g	Butter	150 g	Mehl
4	Eier	500 g	Äpfel
150 g	Zucker		Butter; zum Einfetten
2	Gläser Vanillezucker	20 g	Puderzucker ; zum Bestreuen
1	Prise Salz	1	Glas Vanillezucker; z. Bestreuen
1	Prise Backpulver		

Für den Teig Butter schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Äpfel schälen, vierteln. Kerngehäuse herausschneiden.

Äpfel in dünne Spalten schneiden. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz sehr schaumig schlagen.

Abgekühltes Fett, Backpulver und Mehl darunter heben.

Die Apfelscheiben unter den Teig heben. Eine Springform (24 bis 26 cm Durchmesser) einfetten, Teig einfüllen.

Den Kuchen auf unterster Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200 C 50 Minuten backen. Bei Bedarf mit Alufolie abdecken. Den Kuchen nach Belieben mit Puderzucker und Vanillezucker bestreuen.

Anstelle von Vanillezucker können Sie auch 2 cl Calvados in den Teig geben.