

Omas Rezeptesammlung

Großmutters Versunkener Apfelkuchen

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen

600	Gramm Äpfel	1	Prise Salz
2	Teelöffel Zitronensaft		Puderzucker
5	Eier		Eine Springform mit 26 cm
200	Gramm Zucker		-Durchmesser
100	Gramm weiche Butter		Für die Form Butter und
250	Gramm Mehl		-Semmelbrösel/ Paniermehl
1/2	Päckchen Backpulver		

1. Die Äpfel warm waschen, abtrocknen, schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelhälften mit einem Messer mehrmals längs einschneiden, also dünne Scheiben anschneiden, nicht durchschneiden. Diese eingeschnittenen Hälften mit dem Zitronensaft beträufeln.
2. Die ganzen Eier mit dem Zucker gut schaumig rühren und zuletzt die Butter untermischen.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über die Zucker-Butter-Mischung sieben. Dann das Mehl und das Salz unter die Teigmasse rühren.
4. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Springform mit etwas Butter ausstreichen und mit Semmelbrösel ausstreuen.
5. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen. Die Oberfläche glattstreichen und die Apfelhälften gleichmäßig darauf verteilen und leicht hineindrücken. Nicht ZU tief.
6. Den Apfelkuchen im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 50 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen aber die Stäbchenprobe machen.
7. Den fertigen Kuchen einige Minuten in der Form, später auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Kuchen mit Puderzucker besieben. In 12 Stücke schneiden. Fertig!

Vorbereitungszeit etwa 40 Minuten Backzeit etwa 50 Minuten