



Apfelkuchen, sehr fein

Zutaten

- etwas Fett

Für den Belag:

- 25 g Butter
- 750 g Äpfel, z. B. Elstar

Für den Rührteig:

- 125 g weiche Margarine oder Butter
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ Fläschchen Zitronen-Aroma
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 1-2 EL Milch

Zum Aprikotieren:

- 2 EL Aprikosenkonfitüre
- 1 EL Wasser

Zubereitung

Zum Vorbereiten heizen Sie den Backofen bei Ober- und Unterhitze vor. Fetten Sie den Boden der Springform.

Für den Belag Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und mehrmals der Länge nach einritzen.

Für den Teig weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronen-Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.

Jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. Die Apfelviertel kranzförmig auf den Teig legen und mit der zerlassenen Butter bestreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze etwa 180°C (vorgeheizt), Heißluft etwa 160 °C (nicht vorgeheizt), Gas Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt), Backzeit etwa 45 Minuten.

Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen lassen. Den Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen. Den Springformrand lösen und entfernen. Kuchen vom Springformboden lösen und entfernen. Kuchen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Streuen Sie vor dem Backen 40 g Rosinen auf die Äpfel. Sie können den Kuchen 1-2 Tage vor dem Verzehr zubereiten. Der Kuchen ist gefriergeeignet.

Für Apfel-Streusel-Kuchen 100 g Weizenmehl mit 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 1 Messerspitze gemahlenem Zimt und 80 g weicher Butter in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät (Rührbesen) zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf den Äpfeln verteilen, dann wie oben angegeben backen, aber nicht aprikotieren.

Für einen Kirschkuchen, sehr fein anstelle der Äpfel 600 g frische, entsteinte und abgetropfte Sauerkirschen oder 1 Glas abgetropfte Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g) verwenden.