

Feiner Apfelkuchen

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zitronensaft	3 EL (Esslöffel)
Äpfel / Apfel	500 g
Semmelbrösel / Paniermehl	2 EL (Esslöffel)
Staubzucker / Puderzucker	2 EL (Esslöffel)
Zimtpulver	1 Stk.
Feinkristallzucker	225 g
Butter	200 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Weizenmehl (glatt)	200 g
Zitronenschalen	2 EL (Esslöffel)

Zubereitung:

Für die Füllung 200 ml Wasser mit 75g Zucker, 1 EL Zitronenschale, 3 EL Zitronensaft und der Zimtstange aufkochen, den Herd ausschalten. Die Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden und sofort in den Zitronensud geben. Wieder aufkochen, die Äpfel zugedeckt etwa 2 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen.

Für den Teig die Butter und den restlichen Zucker schaumig rühren. Eier und Zitronenschale, zuletzt das Mehl unterrühren.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine 24 cm große Springform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Die Hälfte des Teiges in der Form glattstreichen. Die Äpfel gut abtropfen lassen, ohne die Zimtstange auf dem Teig verteilen, den restlichen Teig darüberstreichen.

Den Kuchen auf der untersten Schiene im Ofen etwa 40 Minuten backen. Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-563-Feiner-Apfelkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at