

Lieblicher Apfelkuchen



FÜR DEN TEIG

- 100g Mehl
- 100g Zucker
- 100g Butter
- 1 Prise Salz
- ½ TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 TL Backpulver
- 3 Eier (Größe M)

FÜR DIE FORM

- Butter oder Margarine
- Mehl

VOR DEM SERVIEREN

- Puderzucker zum Bestreuen

FÜR DEN BELAG

- 500 g Äpfel (z.B. Bodenseeäpfel oder Fallobst)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Springform mit Butter oder Margarine ausstreichen und danach mit etwas Mehl bestäuben.

Schritt 2

Für den Grundteig (Rührteig) alle Zutaten mit Ausnahme der Äpfel in einer Schüssel mit dem Handrührgerät zu einer zäh fallenden Teigmasse verrühren und in die vorbereitete Springform füllen.

Schritt 3

Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und einkerben. Anschließend den Rührteig in der Springform kranzförmig mit den Äpfelvierteln belegen.

Schritt 4

Die Springform auf der zweiten Schiene von unten bei 180°C Ober-/Unterhitze für 35-40 Minuten backen, wobei die Äpfel beim Backen leicht einsinken.

Schritt 5

Nach dem Backen den Kuchen für 10 Minuten in der Springform auskühlen lassen und dann auf einen Tortenboden oder Kuchenplatte schieben. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Unser Tipp von Herzen:

Ein Herz aus Papier oder Karton ausschneiden und in die Mitte des fertig ausgekühlten Kuchens legen. Anschließend Zimt-Zuckermischung oder Kakaopulver um das Herz außen herumstreuen, danach Papier oder Karton Herz entfernen. Einfach richtig herzerwärmend und zuckersüß, gerade im Herbst oder Winter.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland