

Apfel-Becherkuchen

Wer von Apfelkuchen nicht genug bekommen kann, der sollte sich das schnelle Rezept vom Apfel-Becherkuchen nicht entgehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

Für den Teig

| | |
|-----------|--------------------------------------|
| 1 Becher | Schlagobers (200 ml) |
| 1 Becher | Zucker |
| 4 Stk. | Eier |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Packung | Backpulver |
| 2 Becher | Mehl |
| 2 Stk. | Äpfel (säuerliche) |

Zum Bestreuen

| | |
|------|---|
| 3 TL | Zucker (oder nach Belieben) |
| 1 TL | Zimt (oder nach Belieben) |

Zubereitung

1. Für den **Apfel-Becherkuchen** den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen und den Boden einer ca. 26-cm Springform mit Backpapier auslegen. Zum Abmessen der Zutaten wird der geleerte Schlagobers-Becher verwendet.
2. Dann die Eier mit dem Schlagobers, dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben ...

3. ... und alles mit dem Mixer einige Minuten schaumig aufschlagen.
4. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt hinzufügen. Anschließend alles nur so lange verrühren, bis ein gleichmäßiger glatter Teig entstanden ist.
5. Diesen dann in die Form geben und glatt streichen.
6. Jetzt die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden.
7. Danach die Apfelscheiben nach Belieben in der Form verteilen (siehe Foto).
8. Letztendlich die Oberfläche mit dem Zucker und dem Zimt bestreuen und hinterher im Ofen ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Sollte der Teig während des Backens zu dunkel werden, einfach die Form mit etwas Alufolie abdecken.

Tipp

Der Apfel-Becherkuchen schmeckt besonders gut mit einem Klecks frisch geschlagenem Obers und einer extra Prise Zimt.