

Apfel-Biskuit-Kuchen

Der Apfel-Biskuit-Kuchen ist ein vorzüglicher Obstkuchen. Das Rezept gelingt mit wenigen Handgriffen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

3 Stk.	Eier
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
130 g	Mehl
1 Prise	Salz
2 EL	Öl
5 Stk.	Äpfel (säuerlich)
1 Stk.	Zitrone
	Staubzucker
1 Stk.	Backform (Springform 24 cm)

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Die Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Zuletzt das Mehl und Öl vorsichtig unterheben.
3. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und mit den Apfelspalten dicht belegen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 40 Minuten backen.

5. Den **Apfel-Biskuit-Kuchen** vom Ofen nehmen, auskühlen lassen, aus der Form lösen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Anstelle von Staubzucker den Apfel-Biskuit-Kuchen, dünn mit Marillenmarmelade bestreichen.