Apfel-Preiselbeeren-Kuchen

Das Rezept von dem Apfel-Preiselbeeren-Kuchen passt hervorragend in den Spätsommer und in die Herbstzeit. Dabei harmonieren die Äpfel wunderbar mit den Preiselbeeren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

250 g	Butter (weich)
220 g	Zucker
5 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
350 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Zum Belegen

3 Stk.	Äpfel
Nach Belieben	Zitronensaft (optional)
6 EL	Wild-Preiselbeeren (eingedickt)

Zubereitung

1. Für den **Apfel-Preiselbeeren-Kuchen** eine Auflaufform (ca. 30 x 22 cm) oder Ähnliches mit Backpapier auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Äpfel waschen, schälen, halbieren und das Gehäuse (am besten mit einem Melonen-Ausstecher) aushöhlen. Anschließend die Apfelhälften optional mit etwas Zitronensaft beträufeln.

3. Nun die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren.

4. Jetzt die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.

5. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen, sieben und nur so lange unterrühren, bis man einen glatten Teig hat.

6. Anschließend den Teig in die Form geben und glatt streichen.

7. Jetzt die Apfel-Hälften in gleichmäßigen Abständen auf den Teig legen und leicht andrücken.

8. Letztendlich in die Apfel-Hälften je ca. einen Esslöffel von den Preiselbeeren hineingeben. Der Kuchen sollte nun für ca. 35-40 Minuten im Ofen backen. Nach ca. 20 Minuten den Kuchen eventuell mit einem Stück Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Den Apfel-Preiselbeeren-Kuchen vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben.