Apfelkuchen mit getrockneten Marillen

Der saftige Apfelkuchen mit getrockneten Marillen hat ein intensives Fruchtaroma und ist der ideale Nachtisch für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

3 Stk.	Äpfel
1 EL	Zitronensaft
100 g	Marillen (getrocknet)
3 Stk.	Eier
125 g	Zucker
60 g	Butter (geschmolzen)
200 g	Weizenmehl (Type 405)
1 Packung	Backpulver
100 ml	Milch
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den saftigen **Apfelkuchen mit getrockneten Marillen**, heize den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vor und lege eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier aus. Schäle die mittelgroßen Äpfel, entkerne sie und schneide sie in kleine Stücke. Beträufle die Apfelstücke sofort mit etwas Zitronensaft, damit sie nicht braun werden. Zerschneide die getrocknete **Marillen** ebenfalls in kleine Stücke und stelle sie beiseite.

2. Schlage die Eier mit Zucker mit dem Handrührgerät für mindestens 5 Minuten cremig und schaumig. Gib nach und nach die geschmolzene Butter hinzu und rühre weiter. Vermische das Weizenmehl mit Backpulver. Gib die Mehlmischung abwechselnd mit Vollmilch unter die Eiermasse und verrühre alles zu einem glatten Teig. Hebe die vorbereiteten Apfel- und Aprikosenstücke unter den Teig. Fülle den Teig in die vorbereitete Springform und glätte die Oberfläche.

3. Backe den Apfelkuchen mit Marillen im vorgeheizten Ofen für zirka 40 Minuten. Stäbchenprobe machen – bleibt kein Teig haften, ist der Kuchen fertig. Den Apfelkuchen vollständig in der Form auskühlen lassen und nach Belieben vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

Tipp