Besonders saftiger Apfelkuchen

Das Rezept von dem besonders saftigen Apfelkuchen wickelt sogar die lieben Großeltern um den Finger. Also ladet sie doch mal zum Sonntags-Kaffee ein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

125 g	Butter (weiche)
125 g	Zucker
3 Stk.	Eier
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

Für den Belag

1.5 kg	Äpfel (z.B. Boskoop)
1 Stk.	Zitrone

Zum Bestreichen

25 g	Butter (geschmolzene)
20 g	Zucker
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für den besonders **saftigen Apfelkuchen** eine 28cm Springform gründlich ausfetten.

2. Dann die Butter, mit dem Zucker cremig rühren.

3. Nun die Eier nach und nach unterrühren.

4. Danach das Mehl, mit dem Backpulver vermengen und nur so lange unterrühren, bis alle Zutaten miteinander verbunden sind.

5. Jetzt die Äpfel waschen, schälen, vom Gehäuse befreien und in große Stücke schneiden.

6. Diese umgehend mit etwas Zitronensaft beträufeln damit sie nicht braun werden. Parallel dazu den Backofen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

7. Nun die Apfelstücke gleichmäßig unter den Teig heben.

8. Den Teig hinterher in die Form geben und (so gut wie es eben geht) glatt streichen. Der Kuchen sollte nun im untersten Drittel vorerst ca. 35 Minuten backen.

9. Derweil die Butter zum Schmelzen bringen und den Zucker mit dem Zimt vermengen.

10. Jetzt den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit der Butter bestreichen und mit dem Zucker-Zimt-Gemisch bestreuen. Dann den Apfelkuchen letztendlich weitere ca. 5 Minuten in den Ofen schieben (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Sollte der besonders saftige Apfelkuchen beim Backen zu dunkel werden, einfach mit etwas Backpapier oder Alufolie abdecken. Zudem schmeckt ein Klecks Schlagobers oder eine Kugel Vanilleeis sehr gut dazu.