Blechkuchen mit Apfel

Wie wunderbar das duftet! Rezept für köstlichen Blechkuchen mit Apfel, das sich auch für andere Früchte eignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

300 g	Butter
300 g	Staubzucker (oder Kristallzucker)
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
5 Stk.	Eier
300 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
8 Stk.	Äpfel
3 EL	Marillenmarmelade
2 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für den feinen Blechkuchen mit Apfel zuerst die Früchte waschen und trocknen. Das Backrohr auf 160 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Das Mehl sowie das Backpulver in eine Schüssel sieben.

2. In einer separaten Schüssel die weiche Butter mit Vanillezucker, Zucker, geriebener Zitronenschale und Salz schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Zuletzt das Mehlgemisch langsam unterrühren.

3. Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Den Teig auf das Blech streichen, die Apfelspalten darauf verteilen. Um die 40 Minuten lang backen lassen. Herausnehmen und

nach Wunsch mit erwärmter Marmelade bepinseln. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Der Blechkuchen mit Apfel duftet noch intensiver, wenn man ihn mit einer Zucker-Zimt-Mischung bestreut. Schlagobers ist kein Muss, da der Kuchen sehr saftig wird.