Dalli Dalli Apfelkuchen

Der Dalli Dalli Apfelkuchen ist pur, mit Vanillesauce, oder auch mit einer Kugel Eis ein echter Gaumenschmaus. Ein Rezept das man sich merken sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

4 Stk.	Äpfel (große)
100 g	Zucker
250 g	Butter (kalte)
1 Packung	Vanillezucker
420 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
1 Stk.	Ei
Nach Belieben	Zimt
Nach Belieben	Zucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Dalli Dalli Apfelkuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 160°C Umluft vorheizen.

2. Dann den Zucker, die Butter (in Stücken), den Vanillezucker, das Mehl, das Backpulver und das Ei in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streuseln kneten.

3. Nun etwas mehr als die Hälfte der Masse in die Form geben und andrücken. Dabei einen ca. daumenbreiten Rand am Springformrand hochziehen.

4. Als nächstes die Äpfel waschen und bis zum Gehäuse runter in eine Schüssel grob raspeln. Wer die Apfelschale nicht mag, kann sie natürlich auch vorher schälen.

5. Jetzt die Apfelmasse leicht ausdrücken und in der Springform verteilen.

6. Dann die restlichen Streusel gleichmäßig auf der Apfelmasse verteilen. Der Kuchen sollte nun ca. 40 Minuten goldbraun backen.

7. Letztendlich den Kuchen aus dem Ofen holen und beliebig mit Zimt und Zucker bestreuen.

Tipp

Den Dalli Dalli Apfelkuchen vor dem Servieren zusätzlich noch mit etwas Staubzucker bestäuben.