Gleichschwerkuchen mit Apfel

Der Gleichschwerkuchen mit Apfel heißt so, weil die meisten Zutaten gleich schwer sind. Ein Rezept, das einfach in der Umsetzung ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

200 g	Butter (weich)
4 Stk.	Eier (ca. 200g)
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
0.5 Stk.	Zitronen (davon den Saft)
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
2 Stk.	Äpfel (klein / ca. 200g)
1 Stk.	Backform (Kastenform 25 cm)

Zubereitung

1. Für den **Gleichschwerkuchen mit Apfel** eine Kastenform (ca. 25 cm) mit Backpapier auslegen und zeitig den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter ein paar Minuten hell-cremig aufschlagen.

3. Nun den Zucker hinzufügen und gründlich verrühren.

4. Dann die Eier einzeln nach und nach unterrühren.

5. Jetzt das Salz und den Zitronensaft der halben Zitrone unterrühren.

6. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt unter die Masse heben.

7. Den Teig anschließend in die Form geben und glatt streichen.

8. Als nächstes die Äpfel waschen, schälen, halbieren, das Gehäuse entfernen und mit der Schnittkante zwischen 2 Gabeln oder Löffel legen. Dann die Apfelhälfte mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden, aber nicht durchschneiden. Das Besteck hilft dabei, dass man nicht ganz bis zum Boden durchschneidet.

9. Jetzt die Apfelhälften aneinandergereiht in die Form setzen und leicht in den Teig drücken. Der Kuchen sollte nun im Ofen im untersten Drittel ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Der Gleichschwerkuchen mit Apfel schmeckt auch wunderbar mit einer Prise Zimt.