

## Saftiger Apfelkuchen mit Rührteig

Dieser saftige Apfelkuchen mit Rührteig lässt sich selbst von Back-Anfängern problemlos zubereiten. Nach diesem Rezept die Zutaten nacheinander einrühren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



### Zutaten

400 g	Mehl
200 g	Feinkristallzucker
250 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 ml	Milch
1 TL	Backpulver
4 Stk.	<a href="#">Äpfel</a>
4 EL	<a href="#">Rosinen</a>
50 g	<a href="#">Zucker</a>
1 TL	Zimtpulver
1 Schuss	<a href="#">Rum</a>

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 Grad Celsius einstellen. Butter für den saftigen Apfelkuchen mit Rührteig auf Zimmertemperatur bringen und mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Eier Stück für Stück zur Zucker-Butter-Mischung geben.
2. Backpulver und Mehl ein sieben. Im Wechsel mit der Milch zum Teig geben und verkneten.
3. Äpfel abspülen, schälen und vierteln. Das Kerngehäuse vollständig entfernen. Äpfel in gleichmäßige, mundgerechte Stücke zerschneiden und in eine Schale geben. Zucker, Rosinen und Rum sowie Zimt hinzufügen und kräftig vermischen.

4. Eine Backform mit Butter einfetten und darin etwas Zuckers verteilen. Den Teig in der Backform verteilen und die Äpfel darauf legen. Den Kuchen für 40 bis 50 Minuten in den Backofen schieben und goldbraun backen.

## **Tipp**

Der saftige Apfelkuchen kann auch mit Birnenspalten kombiniert werden, und mit Staubzucker verfeinert werden.