

Scharlotka-Apfelkuchen

Der Scharlotka-Apfelkuchen ist schnell gemacht, herrlich fruchtig und leicht – das perfekte Rezept für alle, die Apfelkuchen lieben und ein einfaches, gelingsicheres Rezept suchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

4 Stk.	Äpfel
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
3 Stk.	Eier
140 g	Zucker
15 g	Bourbon Vanillezucker
160 g	Mehl
10 g	Backpulver
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den **Scharlotka-Apfelkuchen** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 24–26 cm) mit Backpapier auslegen. Die [Äpfel](#) schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Nun die Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel 5 Minuten cremig aufschlagen, bis die Masse hell und luftig ist. Das Mehl, Backpulver und eine Prise Salz mischen und vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse heben. Nur so lange rühren, bis alles gut verbunden ist. Etwas Teig in die vorbereitete Form geben, dann die Apfelstücke darauf verteilen und den restlichen Teig darüber gießen.
2. Den Scharlotka-Apfelkuchen für 45–50 Minuten goldgelb backen. Wird er zu dunkel, mit Backpapier oder Alufolie abdecken. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Den Apfelkuchen kurz in der Form auskühlen lassen, dann herauslösen und vollständig erkalten lassen. Vor dem Servieren mit nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Feinschmecker genießen den russischen Scharlotka-Apfelkuchen mit einem Klecks Schlagobers oder eine Kugel Vanilleeis!