Toskanischer Apfelkuchen

Dieser toskanische Apfelkuchen ist ein wahrer Klassiker, der durch seine einfache Zubereitung und den herrlich saftigen Geschmack besticht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

5 Stk.	Äpfel
1 Stk.	Zitrone
2 Stk.	Eier
100 g	Butter (zerlassene)
100 ml	Vollmilch
100 g	Weizenmehl (Type 405)
175 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Packungen	Backpulver
	Butter (für die Springform)
	Mehl (für die Springform)
Nach Belieben	Staubzucker (Puderzucker)

Zubereitung

1. Für den **toskanischen Apfelkuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, entkernen und in Viertel schneiden. Diese quer in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie frisch bleiben und ihre Farbe behalten. Eine runde Springform (ca. 26 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben, das überschüssiges Mehl abklopfen.

2. In einer großen Rührschüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Vanillezucker miteinander vermischen. Die Eier, geschmolzene Butter und Vollmilch hinzufügen. Mit einem Schneebesen oder Handrührgerät sorgfältig zu einem glatten Teig verrühren. Wichtig: Nicht

zu stark schlagen, damit der Teig schön luftig bleibt. Die vorbereiteten Apfelscheiben vorsichtig unter den Teig heben, sodass sie gleichmäßig verteilt sind. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und glattstreichen.

3. Den Kuchen auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens ca. 45 Minuten backen. Sollte die Oberfläche des Kuchens zu schnell bräunen, den Kuchen rechtzeitig mit Alufolie abdecken. Den fertigen Apfelkuchen aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig aus der Form lösen, mit Staubzucker bestäuben und am besten lauwarm servieren.

Tipp

Perfekt schmeckt der toskanische Apfelkuchen mit einer Kugel Vanilleeis oder einem Klecks Schlagobers.