Warmer Apfelkuchen

Das Rezept von dem warmen Apfelkuchen schmeckt an kühleren Herbst und Wintertagen besonders gut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

200 g	Butter (Zimmertemperatur)
230 g	Zucker (bei süßen Äpfeln etwas weniger)
1 Packung	Vanillezucker
5 Stk.	Eier
350 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 TL	Zimt
10 Stk.	Äpfel (mittlere Größe)
1 Stk.	Zitrone (davon den Saft)
1 EL	Rum
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **warmen Apfelkuchen** den Boden einer ca. 28 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ring dünn ausfetten. Den Ofen rechtzeitig auf ca. 160 °C Umluft vorheizen.

2. Dann die Äpfel waschen, schälen, entkernen, in schmale Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

3. Nun die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren.

4. Jetzt den Rum und die Eier nach und nach unterrühren.

5. Danach den Zimt, das Mehl (gesiebt) und das Backpulver nur so lange unterrühren, bis man einen glatten Teig hat.

6. Als nächstes die Apfelscheiben vorsichtig und gleichmäßig unter den Teig heben.

7. Anschließend die Masse in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Wenn der Kuchen zu dunkel wird, bitte mit etwas Alufolie abdecken. Den Kuchen hinterher aus dem Ofen holen, kurz abkühlen lassen und noch warm servieren.

Tipp

Den warmen Apfelkuchen am besten mit einer Kugel Eiscreme oder Vanillesauce servieren.