Weißwein-Apfelkuchen

Das Rezept von dem Weißwein-Apfelkuchen passt hervorragend in die Herbstzeit. Eine Mehlspeise, die Apfelkuchen-Fans sich nicht entgehen lassen sollten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

100 g	Butter (weich)
100 g	brauner Zucker
100 g	Zucker
3 Stk.	Eier
350 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
125 ml	Milch
125 ml	Weißwein
1 kg	Äpfel (Boskop)
1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Zubereitung

1. Für den **Weißwein-Apfelkuchen** den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ring dünn ausfetten.

2. Dann die Butter mit dem braunen Zucker und dem weißen Zucker in eine Schüssel geben und cremig rühren.

3. Danach die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.

4. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen und hinzufügen.

5. Nun die Milch und den Weißwein hinzufügen und die Masse nur so lange verrühren, bis ein gleichmäßiger glatter Teig entstanden ist.

6. Als nächstes die Äpfel waschen, schälen, das Gehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Parallel schon mal rechtzeitig den Ofen auf ca. 190 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

7. Dann die Apfelstücke gleichmäßig unter den Teig heben.

8. Diesen anschließend in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Sollte der Kuchen beim Backen zu dunkel werden, einfach die Oberfläche mit etwas Alufolie abdecken.

Tipp

Der Weißwein-Apfelkuchen schmeckt sehr gut mit einem Klecks Schlagobers und einer Prise Zimt.