

=DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

VERSUNKENER APFELKUCHEN

ZUTATEN:

125 gr weiche Butter
150 gr Zucker
1 el Zuckerrübensirup
2 große Eier (getrennt)
250 gr Mehl
½ Päck. Backpulver
100 ml Milch
50 ml Sahne
600 gr Äpfel (Boskoop, Elstar)

BACKANLEITUNG:

1. Die weiche Butter mit dem Zucker, dem Zuckerrübensirup und den beiden Eigelb schaumig aufschlagen.
2. Mehl, Backpulver, Sahne und Milch unterrühren.
3. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Kuchenteig heben.
4. Den Teig gleichmäßig auf dem Boden einer gefetteten und bemehlten Springform (Ø 26 cm) verteilen.
5. Äpfel schälen, entkernen, achteln und nach Belieben auf dem Teig verteilen.*
**Hier ist Vorsicht geboten: Die Apfelstücke nur auflegen, nicht hineindrücken.*
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180° (Ober-/Unterhitze) 45 Minuten lang backen. Mit süßer Sahne, Puderzucker oder etwas Vanilleeis genießen.

Dieses Rezept ergibt etwa 8 Portionen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Backzeit: 45 Minuten
Gesamtkosten: ab 3,10 € **

** Ausgehend vom durchschnittlichen Discounterpreis gängiger Backzutaten, abgesehen von diversen Bioprodukten (z.B. Freilandeier, Äpfel).