

Unsere Rezeptidee

Versunkener Apfelkuchen

Zutaten:

750 g Äpfel
2 EL Zitronensaft
250 g weiche Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
250 g Mehl
3 TL Backpulver
50 g Mandelblättchen
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Anschließend mit einer Gabel die Viertel einritzen. Die Äpfel mit Zitronensaft beträufeln – So werden sie nicht braun.

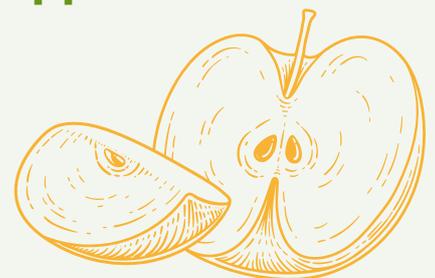
Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Rührgerät cremig schlagen, bis die Butter eine weiße Farbe annimmt. Anschließend die Eier einzeln unterrühren, dann Mehl und Backpulver zum Teig geben.

Den Teig in eine Springform (28 cm Ø) füllen, glatt streichen und mit den Äpfeln belegen. Die eingeritzte Seite zeigt nach oben. Den Kuchen mit Mandelblättchen bestreuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft ca. 45 Minuten backen.

Den abgekühlten Kuchen aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Folge uns bei Instagram für noch mehr
Rezepte und Lebensmittelinfos:
[@heimischelandwirtschaft](https://www.instagram.com/heimischelandwirtschaft)