

Apfelkuchen 2

Kategorien: Kuchen, Früchte, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

75	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
4		Eier
100	Gramm	Mehl
50	Gramm	Stärke
1	Teel.	Backpulver
750	Gramm	Sauere Äpfel
150	Gramm	Creme fraiche
		Außerdem:
		Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

Die Butter mit 100 g Zucker, dem Vanillinzucker und dem Salz schaumig rühren. Nach und nach 2 Eier hinzufügen und unterrühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen, sieben und unter die Masse rühren. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Masse in eine gefettete Springform (Durchmesser 28 cm) füllen und glattstreichen. Die Apfelscheiben in Kranzform auf den Kuchen legen und leicht andrücken. Den Kuchen in den Ofen schieben und 35 Minuten backen.

Die Creme fraiche mit den restlichen 2 Eiern sowie den übrigen Zucker verrühren. Den Guß über den Apfelkuchen geben und nochmals 25 Minuten im Backofen backen. Den fertigen Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.