

Apfelrührkuchen



Dessert für 6 Personen

Einkaufsliste

- 75 g Zucker
- 1 Bio - Zitrone
- 1 Zimtstange
- 500 g Äpfel
- Puderzucker
- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- Fett
- Paniermehl

Vorbereiten Füllung

- a Die Schale der Bio Zitrone rafeln. (Vorsicht nur das Gelbe, sonst wird es bitter)
- b Die geriebene Zitrone auspressen.
- c Für die Füllung 2 dl Wasser mit 75 g Zucker aufkochen.
- d 1 Esslöffel abgeriebene Zitronenschale, 3 Esslöffel Zitronensaft und 1 ganze Zimtstange dazugeben.
- e Sobald alles aufgeköcht ist die Pfanne vom Herd nehmen.
- f 500 g Äpfel nach Wahl (eher säuerlich) schälen, entkernen, in dünne Schnitze schneiden und sofort in den Zitronensud geben.
- g Sobald alle Äpfel beigefügt sind die Pfanne wieder auf den Herd geben und zugedeckt ca. 2-3 Minuten köcheln lassen.
- h Anschliessend auskühlen lassen.

Zubereiten Teig und Kuchen

- i 200 g sehr weiche Butter zusammen mit 150 g Zucker schaumig rühren.
- k 1 Esslöffel der abgeriebenen Zitronenschale und 4 Eier dazugeben und weiter rühren.
- l 200 g Mehl unterrühren und fertig ist der Teig.
- m Den Backofen auf 175°C Ober- / Unterhitze vorheizen.
- n Eine Springform von 24 cm Durchmesser einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.
- o Die Hälfte des Teiges in der Form glattstreichen.
- p Die ausgekühlten Äpfel gut abtropfen und ohne die Zimtstange auf dem Teig verteilen.
- q Den restlichen Teig darüber verteilen und glatt streichen.
- r Den Kuchen auf der untersten Rille im Ofen ca. 40 - 45 Minuten backen.
- s Zum Servieren wenn er ausgekühlt ist mit Puderzucker bestreuen.