

Apfelkuchen mit versunkenen Äpfeln

Zutaten für 26 cm Ø Form:

Für den Teig

200g Mehl,
200g weiche Butter,
4 Eier Größe M,
150 g Zucker,
1 Päckchen Backpulver,
1 EL abgeriebene Zitronenschale,
1 TL Zitronensaft,

Für die Füllung

50 g Zucker,
1 EL abgeriebene Zitronenschale,
Saft von 1/2 Zitrone,
1 Zimtstange,
500 g säuerliche Äpfel,

Außerdem:

Fett und 2 EL Semmelbrösel für die Form,
2 EL Puderzucker zum Bestäuben,

Zubereitung

Für die Füllung des Apfelkuchens mit versunkenen Äpfeln 200 ml Wasser mit dem Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft und der Zimtstange aufkochen. Kochfeld ausschalten.

Die Äpfel schälen, entkernen, in 1 cm dicke Spalten schneiden und sofort in den Zitronensud geben. Wieder aufkochen und zugedeckt etwa 2 Min. köcheln lassen. Die Äpfel gut auskühlen lassen!

Für den Teig die Butter und den Zucker schaumig rühren. Eier, Zitronenschale, Mehl und zuletzt das Backpulver unterrühren.

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die 26er Springform fetten und mit Semmelbrösel austreuen.

2/3 des Teiges in der Form glatt streichen und die ausgekühlten Äpfel auf dem Teig verteilen, den restlichen Teig darüber streichen.

Den Apfelkuchen mit versunkenen Äpfeln auf der 2. Untersten Schiene bei 170 °C mit Heißluft in 40 Min. backen.

Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen

