



## Feiner Apfelkuchen

Rezepte für Apfelkuchen kann man nicht genug haben ☺ Bei diesem hier wird schnell zubereiteter Rührteig mit gedünsteten Äpfeln eingeschichtet und bei sanfter Hitze gebacken. Dadurch gerät er wunderbar saftig.

### Zutaten

#### Für die Fülle:

- 75 g Zucker
- 1 EL abgeriebene Zitronenschale unbehandelt
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Zimtstange
- 500g säuerliche Äpfel

#### Für den Teig:

- 200 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 1 EL abgeriebene Zitronenschale unbehandelt
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver

#### Außerdem:

- Fett zum Ausstreichen der Form
- Semmelbrösel für die Form
- Staubzucker zum Bestreuen

### **Zubereitung:**

Für die Fülle 200ml Wasser mit dem Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft und der Zimtstange aufkochen, den Herd abschalten.

Die Äpfel schälen und entkernen, in Spalten schneiden und sofort in den Zitronensud geben. Wieder aufkochen, die Äpfel zugedeckt etwa 2 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen.

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

Backrohr auf 175°C vorheizen. Eine 24 cm große Springform fetten und mit Semmelbröseln austreuen.

Die Hälfte des Teiges in der Form glattschleichen, die gut abgetropften Äpfel auf den Teig geben und den restlichen Teig darüberstreuen.

Den Kuchen auf der untersten Schiene im Ofen etwa 40 Minuten backen. Zum Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht euch

Eure Gudrun von Mödling