

Simpler Apfel Zimt Kuchen

Zutaten:

3 Eier
100 g Zucker
Salz
200 g Schlagobers (Sahne)
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
4 Äpfel
60 g Rosinen
1 EL Zucker

Den Backofen auf 170° vorheizen.

Eier mittlerer Größe mit 100 g Zucker, einer Prise Salz und (Schlagobers) Sahne verrühren. Mehl mit je einem leicht gehäuften Teelöffel Backpulver und Zimt mischen und unter die Eier rühren.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in möglichst kleine Würfel schneiden. Die Rosinen nicht einweichen, damit sie beim Backen genügend Flüssigkeit vom Teig aufsaugen können. Rosinen mit Apfelstücken mischen und unter den Teig mischen. Eine 26er Springform sorgfältig ausfetten und mit Mehl austreuen.

Den Teig einfüllen und den Zimt Apfelkuchen auf der mittleren Schiene bei 170° ca. 20 Minuten backen.

Inzwischen 1 EL Zucker mit etwas Zimt mischen. Zimt-Zucker nach den 20 Minuten Backzeit über den Zimt Apfelkuchen streuen, und ca. 25 Minuten weiter backen. Den Zimt Apfelkuchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stellen und in der Form ca. 5 Minuten ruhen lassen. Die Springform lösen, abheben und den Zimt Apfelkuchen vollkommen abkühlen lassen.



Und dann genießen

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.