Versunkener Apfelkuchen

Kuchen & Desserts · 1 Springform (26 cm) · Arbeitszeit 20 Min. · Gesamtzeit 1 Std. 15 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 4–5 Äpfel (ca. 600 g), geschält, geviertelt, entkernt
- 1 EL Zitronensaft
- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 250 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g Milch
- 1 Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Springform fetten. Apfelviertel auf der Rundung mehrmals längs einritzen und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker **1 Min./Stufe 4** cremig rühren. Eier zugeben und **30 Sek./Stufe 4** unterrühren.
3. Mehl, Backpulver, Milch und Salz zugeben und **20 Sek./Stufe 5** verrühren.
4. Teig in die Form streichen und die Apfelviertel mit der eingeritzten Seite nach oben leicht hineindrücken.
5. 45–50 Min. backen (Stäbchenprobe). Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

> **Tipp:** Mit etwas Zimt im Teig oder einer Handvoll gehobelter Mandeln obendrauf wird der Kuchen noch herbstlicher.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/