

alustar

Backstar

Jet-Cut

freshstar

APFEL-ZIMT KUCHEN

REZEPT FÜR
16 Stück

 ZUBEREITUNGSZEIT
15 MIN

 KOCH-/BACKZEIT
30–35 MIN

ZUTATEN

- 2 grosse säuerliche Äpfel
- 220 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1,5 TL gemahlener Zimt
- ¼ TL Salz
- 180 g weiche Butter
- 200 g dunkelbrauner Zucker
- 2 grosse Eier Raumtemperatur
- 2 Vanilleextrakt
- 2 TL Milch
- 125 ml Zeste von halber Zitrone

ZUM SERVIEREN
mit Zimt-Crème Fraîche

ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
- 2 Eine quadratische ca. 30 x 30 cm Backform mit Backpapier auslegen.
- 3 Die Äpfel in Viertel schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Nun jedes Viertel in 6–7 dünne Scheiben schneiden.
- 4 Mehl, Backpulver, Zimt und Salz in eine mittelgrosse Schüssel geben. In einer grossen Schüssel mit einem Handrührgerät die Butter und den Zucker leicht und schaumig schlagen.
- 5 Die Eier, Zitronenzeste und Vanille hinzugeben und zu einer glatten Masse schlagen.
- 6 1/3 der Mehlmischung zugeben und mit einem Spachtel vorsichtig vermengen. 1/2 der Milch zugeben und erneut unterrühren. Dies 3 Mal wiederholen: Mehl, Milch, Mehl, bis alles eingemischt ist.
- 7 Den Teig in der vorbereiteten Form gleichmässig verteilen. Die Äpfel oben auf den Kuchen verteilen.
- 8 Den Kuchen ca. 30–35 Minuten backen oder bis ein Zahnstocher nur noch ein oder zwei Krümel hinterlässt.