



Kein Weihnachtsrezept, sondern passend zur Saison: simpler Apfelkuchen

## Description

Weihnachtsrezepte? Da ist mir bei 17°C drauhen nicht nach. Deswegen gibt's heute einen Apfelkuchen für Euch – ohne weihnachtliche Gewürze, aber mit Obst der Saison. So etwas gibt's bei mir nicht so häufig. Meistens nur, wenn mehrere Gäste kommen und ich neben den Schoko-Kreationen etwas Fruchtiges als Alternative anbieten will. So kam auch dieser Apfelkuchen in den Schokohimmel. Er war das Begleitprogramm zum [Zebra-Cheesecake](#). Das Rezept habe ich im Edeka-Kundenmagazin entdeckt.



Schichtarbeit für  
Apfelkuchen



simpler Apfelkuchen



ganz schnell und einfach gemacht:

Simple Apfelkuchen  
Apfelkuchen

Recipe Type: Kuchen

Author: Schokohimmel

... ein einfacher Apfelkuchen

Ingredients

- 200 g Äpfel (Sorte nach Geschmack)
- 1/2 TL Speisestärke
- 100 g Butter, weich
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 ml Apfelsaft
- Puderzucker zum Bestäuben

#### Instructions

1. Die Äpfel waschen und schälen. Dann vierteln, entkernen und in Stückchen schneiden. Mit der Speisestärke bestäuben. Die Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° (oder Umluft: 160°) vorheizen.
2. Butter und Zucker mit dem Mixer cremig aufschlagen. Die Eier einzeln nacheinander einrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermischen und abwechselnd mit dem Apfelsaft kurz unter den Teig rühren.

3. Die Hälfte des Teigs in die Backform füllen, dann die Hälfte der Apfelstücke darauf verteilen. Den restlichen Teig einfüllen, die übrigen Apfelstücke auf dem Kuchen verteilen.
4. Den Kuchen ca. 40 Minuten backen. Am besten macht Ihr eine Stäbchenprobe.
5. Apfelkuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, aus der Form holen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Serving size: 20 cm-Springform

#### Notes

Einen großen Kuchen gefällig? Dann verdoppelt die Zutatenmenge einfach, dann passt der Teig in eine normale 26 cm-Springform. Die Backzeit verlängert sich nur minimal – bitte habt ein Auge drauf! <sup>TM</sup>,

Ich habe den Kuchen selber nicht gegessen (sorry... aber da war eben auch dieser Zebra-Schoko-Käsekuchen... <sup>TM</sup>), aber das Feedback der Esser war gut. Ein simpler Apfelkuchen, der jetzt schon in die Jahreszeit passt. Noch apfeliger wird's mit der supersaftigen [Apfel-Szarlotka](#).

Und bald fange ich auch mit den Weihnachtsrezepten an. Wiiiiie, Ihr wollt doch schon jetzt? Trotz November-Wärme? Dann probiert doch mal die [hausgemachten Spekulatius](#)! Lasst es Euch schmecken!

#### Category

1. Kuchen

#### Tags

1. Apfel
2. Apfelkuchen
3. Apfelsaft
4. Herbst
5. Kuchen
6. Saft
7. Springform

#### Date Created

8. November 2015

#### Author

schokohimmel

default watermark