

Saftiger Apfelkuchen, der leicht gelingt



Ein Apfelkuchen darf im Herbst auf keiner Kaffeetafel fehlen, der mit einem Geheimitipp noch fruchtiger wird.

Zurzeit gibt es überall leckere und saftige Äpfel aus Deutschland. Unser Apfelkuchen ist aufgrund vieler Apfelstücke und dem Puddingpulver wunderbar saftig und lecker.

..... Zutaten für einen ganzen Kuchen

500 g	Äpfel, säuerlich
150 g	Butter, weich
120 g	Zucker
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
3	Eier, Größe M
2 EL	Zitronensaft
2 cl	Rum
150 g	Dinkelmehl Type 630
1/2 TL	Backpulver
1 EL	Puderzucker

Zitronensaft und Zitronenabrieb einer halben Bio-Zitrone

Für die Form:

1 EL Butter

Semmelbrösel zum Ausstreuen

Zubereitung:

- 1.** Äpfel schälen und je nach Größe vierteln oder achteln. An der gewölbten Seite mehrmals einschneiden, mit Zitronensaft vermischen und zur Seite stellen. Springform mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln austreuen.
- 2.** Butter, Zucker, und Vanillezucker etwa 2 Minuten cremig rühren. Jedes Ei einzeln etwa 1/2 Minute unterrühren. Anschließend Zitronensaft, Zitronenabrieb und Rum unterrühren.
- 3.** Mehl mit Backpulver mischen und mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig vermengen. Teig in die Springform geben und die Äpfel mit der Wölbung nach oben auf dem Teig verteilen. Dabei nur ganz leicht andrücken.
- 4.** Springform auf einem Rost auf die zweite Stufe in den Garraum des vorgeheizten Ofens schieben. Kuchen nach dem Backen mind. 10 Minuten in der Form lassen. Anschließend vorsichtig aus der Form lösen und auf dem Rost auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Stäbchenprobe: Bei dieser gebräuchlichsten Garprobe sticht man mit einem Holzspieß an der dicksten Stelle in die Mitte des Kuchens hinein. Kleben beim Herausziehen noch Teigreste am Stäbchen, muss der Kuchen noch einmal zurück in den Ofen. Die Stäbchenprobe nach 5-10 Minuten nochmal wiederholen. Ist das Stäbchen sauber und es haftet kein Teig mehr daran, ist der Kuchen gar und man kann ihn aus dem Backofen nehmen.



Geeignete Apfelsorten für einen Apfelkuchen sind z.B. der fruchtig-aromatische **Boskop**, der süß-säuerliche **Jonagold**, der aromatische **Elstar** sowie der leckere **Cox-Orange**.

Das englische **Sprichwort** „**An apple a day keeps the doctor away**“ kennt man selbst hierzulande. Äpfel sind nicht nur lecker, sondern auch gesund. Sie enthalten viele Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe und fast kein Fett. Da Äpfel zu 85 Prozent aus Wasser bestehen, sind sie zudem kalorienarm.