

Apfelkuchen

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

750 g geschälte, halbierte, entkernte Äpfel

Sandmasse:

125 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Prise Salz

½ Rührchen Dr. Oetker Natürliches

Zitronen Aroma

3 Eier (Größe M)

200 g gesiebtes glattes Mehl

2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

2 EL Milch

Zum Aprikotieren:

2 EL Marillenmarmelade

1 EL Wasser

Wie backe ich einen Apfelkuchen?:

1 Zum Vorbereiten:

Die Apfelhälften der Länge nach mehrmals ca. 5 mm tief einschneiden.

2 Sandmasse:

Butter mit Zucker, Vanillin Zucker, Salz und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Milch kurz einrühren.

3 Masse aufstreichen:

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Die Apfelhälften kranzförmig auf die Masse legen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten



④ Zum Aprikotieren:

Marmelade mit Wasser erhitzen und den Apfelkuchen nach dem Backen damit bestreichen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen kann gut auf Vorrat tiefgekühlt werden.
- Bestreuen Sie die Äpfel vor dem Backen mit Rosinen.
- Statt den Kuchen zu aprikotieren, können Sie ihn vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

