

Versunkener Apfelkuchen

Zutaten für 26 cm Form:

- 125 g Butter (sollte weich sein, also ggf. rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen)
- 125 g Zucker
- 150 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 4 Äpfel
- Puderzucker (nach Belieben zum Bestreuen:)



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Versunkener Apfelkuchen schnell zubereiten:

1. Rühre die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz schaumig.
2. Füge die Butter hinzu. Rühre das Mehl und das Backpulver unter die Eimasse.
3. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor. Fette eine 26 cm Springform und gib den Teig hinein.
4. Schäle die Äpfel und schneide sie in Viertel.
5. Verteile die Äpfel gleichmäßig auf dem Teig.

6. Backe den Kuchen anschließend für 25-30 Minuten im Backofen goldgelb. Wenn du magst, kannst du ihn nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

Du willst deinem versunkenen Apfelkuchen noch einen Hauch mehr Geschmack verleihen? Dann gib gerne noch einen Teelöffel Zimt oder etwas Vanillemark in den Teig. Ich finde, dass Zimt und Äpfel herrlich zusammenpassen. Beim Geruch der beiden Aromen kann ich es immer gar nicht mehr abwarten, bis der Kuchen endlich aus dem Ofen kommt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

