Versunkener Apfelkuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Heike Böttger zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

- (Großmutters Schlupfkuchen)

Rührteig:

- 200 g Margarine
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 3 Eier
- 300 g Mehl
- 3 Teelöffel Backpulver
- 3 Esslöffel Milch

Belag:

- 500 g Äpfel

Guss:

- 100 g Puderzucker
- 2 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den Rührteig die Margarine mit dem Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Nach und nach einzeln die Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in die Masse sieben.

2. Zusammen mit der Milch zu einer glatten Masse rühren. In eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Springform geben.

3. Für den Belag die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die gewölbte Oberfläche fächerartig einschneiden. Die Äpfel auf den Teig setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 50-60 Minuten backen.

4. Für den Guss den Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und den Kuchen damit bestreichen.