Apfelkuchen

Zutaten für 1 Springform:



Teig:
200 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
4 Eier
1 Esslöffel abgeriebene Zitronenschale einer unbehandelten Zitrone
200 g Weizenmehl

Füllung:
75 g Zucker
1 Esslöffel abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
3 Esslöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Zimt
500 g säuerliche Äpfel

Zubereitung:
Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.
200 g Wasser mit dem Zucker, Zimt, Zitronenschale, Zitronensaft in einem Topf aufkochen. Die Äpfel hinzufügen, und zugedeckt etwa 2 Minuten kochen lassen. Danach alles abkühlen lassen.
Für den Teig Butter und Zucker schaumig rühren. Eier und Zitronenschale hinzufügen, und zum Schluss das Mehl unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine Springform (Durchmesser 24 cm) mit Backpapier füllen, und glatt streichen.

Die Äpfel gut abtropfen lassen, und auf den Teig verteilen. Den restlichen Teig auf die Äpfel geben, und wieder glatt streichen. Den Kuchen auf der untersten Schiene im Ofen bei 175 Grad etwa 40 Minuten backen. Fertigen Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.