



Klassischer Apfelkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Zitronen | 1 St. |
| Äpfel, rot | 1 kg |
| Butter | 250 g |
| Zucker | 250 g |
| Vanillinzucker | 8 g |
| Salz | |
| Eier | 8 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 500 g |
| Backpulver | 15 g |
| Milch | 100 ml |
| saure Sahne | 300 g |
| Zimt | |
| Puderzucker | 1 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Äpfel schälen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in dünne Spalten schneiden. In eine Schüssel mit ca. 500 ml Wasser und etwas Zitronensaft beiseitestellen.
2. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührer mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Mit 200 g Zucker, Vanillinzucker und Salz verrühren. 5 Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Milch abwechselnd in die Schüssel geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
3. Auf einem Backblech mit Backpapier Teig gleichmäßig ausstreichen. Dicht an dicht mit Apfelspalten belegen und ca. 15 Min. backen.
4. Schüssel säubern und saure Sahne mit übrigen Eiern, Zucker und Zimt verrühren. Über den Kuchen gießen, gleichmäßig verteilen und ca. 25 Min. goldbraun backen. Klassischer Apfelkuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 408 kcal |
| Kohlenhydrate | 51 g |
| Eiweiß | 8 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 20 g |