



Scharlotka – Apfelkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	120 g
Eier	4 St.
Zucker	100 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	1 EL
Äpfel, rot	500 g
Zimt	1 TL
Öl zum Einfetten	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen,
Springform 26 cm Durchmesser

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Butter in ca. 2 cm kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver dazusieben und unterrühren. Nach und nach Butter dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel Äpfel mit Zimt verrühren. Apfelstückchen unter den Teig heben.
3. Eine Springform einfetten und mit Backpapier auslegen. Teig in die Springform geben, glatt streichen und ca. 45 Min. im Ofen goldbraun backen. Scharlotka aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	759 kcal
Kohlenhydrate	101 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	33 g