Omas saftiger Apfelkuchen, schnell und lecker

Traditioneller, saftiger Apfelkuchen ist ein All-Time-Favorit und der Duft aus der Kindheit von Vielen. Ein guter Teig und frische Äpfel geben diesem Apfelkuchen einen unverwechselbaren Geschmack. Mit diesem Apfelkuchen-Rezept, einfach und schnell gebacken, kann man eigentlich nichts falsch machen.

.

Zutaten für 1 Apfelkuchen

Wichtig für ein **gutes Gelingen** ist, dass Ihr Euch an die Mengenangaben für den Apfelkuchen-Teig haltet. Improvisation ist zwar beim Kochen möglich, beim Backen kommt es jedoch auf die genaue Balance der Zutaten an. Nur so wird Euer Apfelkuchen saftig und unwiderstehlich.

Zutaten für Apfelkuchen

750 g	säuerliche Äpfel z.B. Boskop oder Elstar
250 g	Mehl
200 g	Butter
200 g	Zucker
4 Stück	Eier
3 EL	Milch
1 Päckchen	Vanillinzucker
1 TL	Zimt
1 Päckchen	Backpulver
1 TL	Zimt & Zucker

Ihr könnt grundsätzlich **in jeder erdenklichen Kuchenform** backen. Traditionell wird der Apfelkuchen jedoch in einer Springform gebacken. Auch auf einem Backblech bekommt Ihr Euren Apfelkuchen schnell aus dem Ofen auf den Tisch. Der Apfelkuchen-Rührteig passt sich dabei jeder Backform an. Probiert doch auch einmal eine **ausgefallene Form, wie ein Herz**. Allgemein schmeckt ein Apfelkuchen vom Blech genauso gut, wie ein Apfelkuchen aus einer anderen Form.

Copyright ASMO KÜCHEN vom April 2022, AdobeStock 282689202

Zubereitung Apfelkuchen:

1. Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze (160° C Umluft) vorheizen.

   Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Damit sie schön weiß bleiben, legt Ihr sie in Essigwasser oder beträufet sie mit frischer Zitrone. Stellt die Apfelscheiben auf die Seite, bis der Teig fertig ist. Tipp: Keine Angst, die Äpfel nehmen den Geschmack des Essigs nicht an.

2. Mehl mit dem Backpulver vermischen. In einer separaten Schüssel rührt Ihr die weiche Butter mit dem Zucker, Zimt, Vanillezucker und der Milch schaumig. Danach fügt Ihr die Eier einzeln hinzu. Verrührt jedes Ei etwa 30 Sekunden, bevor Ihr das nächste Ei hineingebt. Wenn alles schön schaumig ist, wird das vorbereitete Mehl untergerührt.

3. Nun die Äpfel aus dem Essigwasser herausnehmen und gut durch ein Sieb abtropfen lassen. Legt ein paar Stücke zur Seite, die Ihr am Ende oben in den Teig drückt. Die restlichen Stücke in den Teig geben, alles gut verrühren und die Masse in eine eingefettete Springform einfüllen. Jetzt könnt Ihr die übrigen Stücke leicht in den Teig drücken. Schon seid Ihr fertig.

4. Gebt den Apfelkuchen in den Ofen. Die Backzeit beträgt 45 bis 60 Minuten. Das hängt immer vom jeweiligen Ofen ab. Tipp: Stäbchenprobe.

5. Nach dem Backen sofort mit Zucker und Zimt bestreuen und dekorieren.

   TIPP: verleiht Eurem frischen und saftigen Apfelkuchen den letzten Schliff, indem Ihr ihn mit karamellisierten Mandeln dekoriert. Oder Ihr legt einige, leicht in Butter gedünstete, Apfelstückchen darauf. Gutes Gelingen!

Welche Äpfel für den Apfelkuchen nehmen?

Letztendlich entscheidet Euer Geschmack darüber, welche Äpfel Ihr nehmt. Ihr könnt gerne mal folgende andere Sorten probieren:

- **Idared:** süß, lässt sich lange lagern
- **Elstar:** sehr aromatisch, leicht säuerlich
- **Boskop:** fruchtig und sehr aromatisch
- **Jonagold:** süß und gleichzeitig leicht säuerlich, sehr hübscher Apfel mit roten Bereichen. Gut geeignet, wenn der Kuchen besonders schön aussehen soll.
- **Golden Delicious:** Süßer Apfel mit wenig Säure, wird beim Backen schnell mürbe
- **Gravensteiner:** sehr aromatisch, bleibt bissfest. Eine alte Sorte die seit Jahrhunderten für ihren guten Geschmack berühmt ist.

Copyright ASMO KÜCHEN vom April 2022