SCHNELLER APFELKUCHEN

4.7 bei 324 Bewertungen

40 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 25 min



Wer Äpfel gerne mag, der wird diesen Kuchen lieben! Ein saftiger Apfelkuchen, der noch dazu schnell gemacht ist.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

4	Eier
250 g	zimmerwarme Butter
220 g	Zucker
350 g	Mehl
8 g	Backpulver
200 g	Milch
500 g	geschälte und in kleine Stücke geschnittene säuerliche Äpfel

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Dotter unterrühren. Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Milch kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Die Apfelstückchen und ganz zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Die Masse auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.