

# Apfelkuchen, sehr fein

etwa 12 Stück

   gelingt leicht

 bis 40 Min.



Für die Springform (Ø 26 cm) oder

Für die Springform (Ø 28 cm):  
etwas Fett

**Belag:**  
750 g Äpfel, z. B. Elstar

**Rührteig:**  
125 g weiche Butter oder  
Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1/2 Rö. Dr. Oetker Natürliches  
Zitronen-Aroma  
3 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
etwa 2 EL Milch

**Zum Bestreuen:**  
Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Für den Belag Äpfel schälen, vierteln und mehrmals der Länge nach einritzen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**  
**Heißluft: etwa 160°C**

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Apfelviertel kranzförmig auf den Teig legen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 45 Min.**

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## 3 Vor dem Servieren den Apfelkuchen mit Puderzucker bestreuen.

### Abwandlung für Apfel-Streusel-Kuchen:

100 g Weizenmehl mit 50 g Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Msp. gemahlenem Zimt und 80 g weicher Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf den Äpfeln verteilen, dann wie oben angegeben backen (Abb. 1).

### Abwandlung für einen Kirschkuchen, sehr fein:

Anstelle der Äpfel 600 g frische, entsteinte und abgetropfte Sauerkirschen oder 1 Gl. abgetropfte Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g) verwenden (Abb. 2).



Abb. 1



Abb. 2

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Apfelkuchen auch aprikotieren: 2 EL Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit 1 EL Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen lassen. Den Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen.
- Streuen Sie vor dem Backen 40 g Rosinen auf die Äpfel.
- Der Kuchen ist gefriergeeignet.
- Sie können den Kuchen 1-2 Tage vor dem Verzehr zubereiten.

