

Weihnachten Backen Rezepte

Apfelkuchen mit Zimt

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Gebäck, Advent, Dezember

200 g Butter	275 g Mehl
250 g Zucker	2 Essl. Backpulver
1 Pk. Vanillezucker	6 mittl. Äpfel
3 Eier	3 Teel. Zimt

125 g weiche Butter mit 150 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier darunter schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, zur Schaummasse sieben. Gut verrühren. Milch zugeben, bis der Teig schwer reissend vom Löffel fällt. Boden und Rand einer Springform (28cm) mit 5g Butter ausstreichen. Teig in die Form geben, glatt streichen.

Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen. Die runde Seite der Apfel - Viertel der Länge nach mehrfach einschneiden, mit der eingeschnittenen Seite nach oben in den Teig drücken. Restlichen Zucker mit Zimt mischen, die Hälfte auf den Kuchen streuen. Die Hälfte der Butter in Flocken auf den Kuchen geben.

Im vorgeheizten Backofen (E: 200 °C) auf der zweiten Schiene von unten 35 - 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, mit restlichem Zimt-Zucker und restlicher Butter in Flocken bestreuen.

Tipp: Besonders gut schmeckt der Kuchen, wenn er noch warm serviert wird.