

Saftiger Apfelkuchen nach Großmutter's Art

Zutaten-Liste:

125 g	Butter oder weiche Margarine
125 g	Zucker
3	Eier
0,5 Päckchen	Backpulver
250 g	Mehl
1,5 kg	geschälte und entkernte Äpfel
1 Prise	Zimt (oder nach Belieben)
2 Esslöffel	Rosinen (oder nach Belieben)

(Etwas Fett für die Form, Zucker und Zimt für den Guss)

Optional:

Ich beginne damit die Äpfel nach Belieben in einer Mischung aus Rum, Zimt und den Rosinen einzulegen. Je länger die Äpfel in dieser Mischung liegen, desto intensiver ist der Rum-Rosinen-Geschmack in die Äpfel eingezogen.

Äpfel nicht abtupfen, sondern nur den Rum abfließen lassen, bevor die Äpfel in die Masse eingebracht werden.

Grundrezept:

Aus der Margarine oder Butter, dem Zucker, den Eiern, dem Backpulver und dem Mehl einen Rührteig kneten. Die Äpfel in grobe Stücke schneiden und unter den Teig heben. Den Teig mit den Äpfeln dann in eine gefettete Springform geben und etwas glätten (soweit wie möglich:-).

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der unteren Schiene ca. 50 bis 55 Minuten backen. Nach 45 Minuten mit viel Butter bestreichen und mit ordentlich Zucker oder Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Falls der Kuchen schon früher braun werden sollte, den Kuchen einfach für die restliche Backzeit mit Backpapier abdecken.

Super saftiger und wirklich leckerer Apfelkuchen. Wer mag mit Rum, wer nicht wird auch begeistert sein.