

Butter beträufeln.

Apfelkuchen mit Vanille-Eis

560

Typ: Nachspeise

Quelle: Brigitte

Bemerkungen:

Zutaten: Für den Rührteig:

200 Gramm weiche Butter
200 Gramm Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
400 Gramm Mehl
1 Päckchen Backpulver

Für den Belag:

4 ½ große Äpfel (z.B. Cox Orange)
50 Gramm Butter
1 ½ EL Zimtucker

Rezept: Den Backofen auf 160 Grad, Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2 vorheizen.

Für den Rührteig:

Butter, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührers hell und cremig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unterrühren. Dabei den Teig nur ganz kurz rühren, damit er schön locker bleibt. Den fertigen Rührteig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (Durchmesser 28 cm) gleichmäßig verstreichen.

Für den Belag:

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Äpfel in kleine Stückchen schneiden und auf dem Teig verteilen. Im Ofen etwa 50 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen und die Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen. Zimtucker darüberstreuen und weitere 10 Minuten backen. Am besten noch lauwarm servieren.