
Typ: Verschiedenes **Quelle:** Elisabeth Raether, Zeit Magazin

Bemerkungen: In Frankreich heißt dieser Kuchen »gâteau invisible aux pommes«, unsichtbarer Apfelkuchen, weil die Äpfel hauchdünn geschnitten werden und beim Backen im Teig verschwinden

Zutaten Zutaten für eine Kastenform von 22 cm:

2 Eier
50 g Zucker
20 g Butter
100 ml Milch
1 Vanilleschote
70 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
3 bis 4 Apfel
etwas Puderzucker zum Bestreuen

Rezept: Eier und Zucker in einer Schüssel vermengen. Butter langsam in einem kleinen Topf zergehen lassen und hinzugießen, ebenso die Milch. Mark aus der Vanilleschote kratzen, dazugeben. Mehl und Backpulver untermischen. Ein Päckchen klingt nach viel --- aber so wird die Menge in den allermeisten französischen Rezepten angegeben.

Die Form mit Backpapier auslegen. Äpfel schälen und mit einer Mandoline oder einer gewöhnlichen Vierkantreibe in sehr dünne Scheiben hobeln. Diese in die Kuchenform schichten, sodass sie flach aufeinanderliegen. Dann den Teig darübergießen. Das Ganze kurz stehen lassen, damit der Teig sich Richtung Boden absetzt, die Äpfel leicht andrücken.

Für 35 Minuten bei 180 Grad Umluft im Ofen backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

Meiner Meinung nach schmeckt der Kuchen am besten lauwarm, eventuell mit einer Kugel Vanilleeis. Aber kalt am nächsten Tag ist er auch sehr gut