

Martina & Moritz | Der schnellste Apfelkuchen der Welt

Zutaten für eine Backform 24 – 26 cm Durchmesser:

- 5 große Äpfel (ca. 800 g)
- Zitronensaft
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 100 g flüssige Butter
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 1/10 Liter Milch
- Butter und Mehl für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Backform mit Backpapier auslegen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Scheibchen schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben.

Alle übrigen Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren. Die Apfelscheiben untermischen. Diese sehr dickflüssige Masse in die Form gießen und bei 180 Grad (Heißluft / 200 Grad Ober- & Unterhitze) etwa 55 – 60 Minuten backen, bis der Kuchen golden und wirklich durchgebacken ist.

Mit Puderzucker bestäuben und noch lauwarm servieren. Nach Geschmack mit einem dicken Klecks gut gekühlter Crème fraîche oder einer Kugel Vanille-Eis obenauf.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 4. September 2021

Episode: Äpfel und Birnen – Süße und herzhaftes Herbstfreuden