

Gestürzter Apfelkuchen

Teig:

180 g Zucker

3 Eier

180 g Mehl

1 TL Backpulver

130 g weiche Butter

die Butter schaumig rühren, Zucker und Eier nach und nach dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und sieben und unterrühren.

Füllung:

800 g Äpfel

schälen und in kleine Würfel schneiden

30 g Butter

90 g halbe oder geschnittene Walnüsse

30 g Zucker

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen , ebenso den Springformrand mit Backpapier auslegen. Das Papier dick mit der Butter bestreichen , mit Zucker ausstreuen und mit Walnüssen belegen. Dann die Apfelstücke locker hinein geben.

Den Teig auf den Äpfeln verteilen , im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft 45 - 50 Minuten backen. Herausnehmen und 15 Min in der Form abkühlen lassen. Den Rand lösen , den Kuchen auf einen Kuchenteller stürzen und das Backpapier abziehen . Auskühlen lassen und mit Sahne servieren.

Guten Appetit



wünschen Dir

Hoflände
Mit Liebe zur Region.



Rezept von Silvia Wark, Ernährungsfachfrau