

SCHNELLER APFELKUCHEN

★★★★★ 4.8 bei 307 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Wer Äpfel gerne mag, der wird diesen Kuchen lieben! Ein saftiger Apfelkuchen, der noch dazu schnell gemacht ist.

Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Dotter unterrühren. Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Milch kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Die Apfelstückchen und ganz zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 2 Die Masse auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

- 4 Eier
- 250 g zimmerwarme Butter
- 220 g Zucker
- 350 g Mehl
- 8 g Backpulver
- 200 g Milch
- geschälte und in kleine Stücke geschnittene säuerliche Äpfel