



Omas versunkener Apfelkuchen

Zutaten

125 g Butter (weich)

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Eier (Größe M)

200 g Mehl

2 TL Backpulver

2 EL Milch

1 Prise Salz

3–4 Äpfel (säuerlich)

etwas Zitronensaft

ein paar Tropfen Rumaroma

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Äpfel schälen, vierteln, einschneiden, mit Zitronensaft beträufeln.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz cremig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, mit Milch und Rumaroma kurz unterrühren.
3. Teig in Springform Ø 26 cm (oder Ø 24 cm für höheren Kuchen) geben. Apfelviertel eindrücken.
4. Optional: Mandelblättchen + Zucker darüberstreuen für Crunch.
5. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 40–45 Min. backen. Stricknadelprobe machen.
6. Tipp: gut durchgebacken mit leicht gebräunten Rändern besonders lecker.
7. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Lauwarm servieren mit Schlagsahne oder Vanilleeis.