



Omas versunkener Apfelkuchen

Ein klassischer Rührteigkuchen, bei dem die Äpfel wie kleine Inseln im Teig versinken – einfach, nostalgisch und wunderbar saftig. Perfekt zu Kaffee oder Tee.

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, z. B. Boskop oder Elstar)
etwas	Zitronensaft
ein paar Tropfen	Rumaroma
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- 1. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel oben mehrfach fächerförmig einschneiden (nicht ganz durchschneiden). Mit Zitronensaft beträufeln.
- 2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit Milch und Rumaroma kurz unterrühren.
- 3. Den Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm, alternativ Ø 24 cm für einen höheren Kuchen) füllen und glattstreichen. Apfelviertel mit der eingeschnittenen Seite nach oben gleichmäßig in den Teig drücken.
- 4. Du kannst den Kuchen verfeinern, indem du vor dem Backen Mandelblättchen und etwas Zucker darüberstreust – so entsteht ein feiner Crunch.
- 5. Im vorgeheizten Ofen bei 180 ° C Ober-/Unterhitze ca. 40–45 Minuten backen. Jeder Ofen backt anders – mit einer Stricknadel prüfen: bleibt kein Teig kleben, ist der Kuchen fertig.
-

6. Persönlicher Tipp: Ich mag den Kuchen besonders, wenn er gut durchgebacken ist und die Ränder leicht gebräunt sind.



7. Abkühlen lassen, vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Am besten schmeckt der Kuchen noch leicht lauwarm mit etwas Schlagsahne oder einer Kugel Vanilleeis.
