

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.