

Apfelkuchen

50 g Zimt-Zucker	Fett	125 g weiche Butter
125 g Zucker	3 Eier M	0.5 Pck. Backpulver
250 g Mehl	1,5 kg geschälte Äpfel	60 g Butter

Den Boden und die Ränder einer Springform sorgfältig einfetten. Für den Rührteig Butter, Zucker und Eier zu einer glatten Masse verrühren.

Backpulver und Mehl vermischen und kurz unterrühren.

Äpfel schälen, entkernen und in große Stücke schneiden (je nach Größe der Äpfel z. B. achteln). Äpfel zügig unter den Rührteig heben, die Masse in die Springform füllen und glattstreichen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze auf der unteren Schiene 50 bis 55 Minuten backen. Nach 45 Minuten mit der Butter bestreichen, mit Zimt-Zucker bestreuen und fertig backen. Falls der Kuchen schon früher braun werden sollte, für die restliche Backzeit mit Backpapier abdecken.

Dazu passt Schlagsahne.

Tipps:

Damit ein Rührteig noch luftiger wird, zunächst die weiche Butter und den Zucker einige Minuten aufschlagen, bis die Masse hell und cremig ist. Dann die Eier (Zimmertemperatur) einzeln unterrühren. Zum Schluss Mehl und Backpulver mischen und nur kurz unterrühren.

Apfelsorten wie Jonagold, Boskoop, Holsteiner Cox oder Wellant haben eine fein säuerliche Note und sind ideal für diesen Apfelkuchen.

Wer möchte, verrührt die Apfelstücke mit etwas Zitronensaft. Das gibt eine besonders frische Note und die Äpfel verfärben sich nicht.

Damit der Kuchen schön saftig wird, 10 Minuten vor Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Ein Holzstäbchen in die tiefste Stelle des Kuchens stechen und wieder herausziehen; wenn kein roher Teig am Stäbchen haftet, ist der Apfelkuchen fertig.

Bei einem Rührteig ist es wichtig, dass Mehl und Backpulver nur kurz unter die Butter-Eier-Zucker-Masse gerührt werden. Sobald keine Mehlflöckchen mehr zu sehen sind, ist der Teig fertig. Zu langes Rühren macht den Teig zäh und den Kuchen zu fest.

Es ist beabsichtigt, dass die Apfelmenge im Verhältnis zum Teig etwas viel erscheint. Das ist richtig so und die Apfelmenge sollte nicht reduziert werden. Beim Backen geht der Teig auf und verteilt sich optimal zwischen den Apfelstücken.

Der fertige Kuchen hat eine goldbraune, knusprige Zuckerdecke. Im Anschnitt sieht man große Apfelstücke, die im lockeren Teig liegen.

NN am 04. September 2026