

Versunkener Apfelkuchen

Zutaten (ø 20cm)

90g weiche Butter
90g brauner Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
150g Mehl
1 TL Backpulver
0,5 TL Zimt
30g gehackte Mandeln
2 kleine Äpfel
1 EL brauner Zucker



- 1) Gebt die weiche Butter zusammen mit dem Zucker und einer Prise Salz in eine Rührschüssel. Die Zutaten gut verrühren und cremig schlagen.
- 2) Nach und nach die beiden Eier hinzu geben und einzeln unterrühren.
- 3) Mischt das Mehl mit dem Backpulver und gebt diese trockenen Zutaten zu dem Teig. Erneut gut umrühren. Auch den Zimt und die gehackten Mandeln in den Teig einrühren.
- 4) Schält, entkernt und viertelt die beiden Äpfel. Schneidet die Viertel am Rücken ein, aber nicht durchschneiden.
- 5) Füllt den Teig in eine gefettete Springform und setzt die Äpfel auf die Oberfläche. 1 EL braunen Zucker über den Kuchen streuen.
- 6) Backt den versunkenen Apfelkuchen bei 180 Grad Umluft etwa 45 Minuten lang. Prüft gerne mit der Stäbchenprobe, ob der Kuchen schon fertig ist.