

Der schnellste Apfelkuchen der Welt

Der ist ruckzuck angerührt und schnell gebacken – und weil er sowieso am besten noch lauwarm schmeckt, muss man sich bis zum Genuss wirklich nicht lange gedulden.



Zutaten für eine Backform von 24 bis 26 cm Durchmesser:

- 5 große Äpfel (ca. 800 g)
- Zitronensaft
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 100 g flüssige Butter
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 1/10 l Milch
- Butter und Mehl für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

- Als erstes die Backform mit Backpapier auslegen. Dann die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheibchen schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben.
- Alle übrigen Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren. Die Apfelscheiben untermischen.
- Diese sehr dickflüssige Masse in die Form gießen. Bei 180 Grad (Heißluft / 200 Grad Ober- & Unterhitze) etwa 55 bis 60 Minuten backen, bis der Kuchen golden und wirklich durchgebacken ist.
- Mit Puderzucker bestäuben und noch lauwarm servieren. Nach Geschmack gerne einen dicken Klecks gut gekühlter Crème fraîche oder eine Kugel Vanilleeis obenauf.

Getränk: Espresso oder Kaffee – und dazu vielleicht auch noch ein Gläschen Apfelbrand...