

Versunkener Apfelkuchen

Zutaten für 1 Backblech:

250 g weiche Butter
175 g Zucker
6 Eier
eine Prise Salz
300 g Mehl
125 g gemahlene Mandeln
etwas geriebene Zitronenschale
1 Päckchen Backpulver
etwas Milch nach Bedarf

Belag:

1 kg Äpfel
2 EL Zitronensaft
Puderzucker

Zubereitung:

Blech einfetten und leicht mit Mehl bestäuben.
Backofen auf 175° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Apfelrücken leicht einschneiden – in Streifen oder gitterförmig. Mit Zitronensaft beträufeln.

Die weiche Butter hell-schaumig schlagen. Nach und nach die Eier und den Zucker unterrühren. Zitronenschale, Salz, Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Bei Bedarf so viel Milch dazugeben, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.

Teig auf dem Blech verteilen. Die Äpfel auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken.

Kuchen ca. 30 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.