

In einem Haushalt mit fünf Personen ist das mit den Lebensmitteln so: man hat entweder viel zu wenig von etwas oder viel zu viel. Und da die Ernährungstrends der Kinder schneller out sind, als die Diättips in Frauenzeitschriften, hatte ich diese Woche zu viele Äpfel da.



Ein Apfelkuchen nimmt Form an.

Auf der Suche nach einem Apfelkuchenrezept, um meinen Apfelüberschuss zu verarbeiten, stieß ich auf das Rezept eines Eplekake aus Norwegen. Zwar konnte ich bei diesem Rezept nur zwei Äpfel loswerden, aber es war so simpel und klang so lecker, dass ich es unbedingt probieren wollte. Und tatsächlich ist es einer von diesen guten, einfachen und fluffigen

Kuchen geworden, wie man sie früher bei Oma essen konnte. Ich für meinen Teil, werde die kommenden Tage sicher noch mehr Äpfel auf diese Art los.

Zutaten für eine 26er Springform:

200 g geschmolzene Butter

225 g Zucker

3 Eier

1 Pk. Vanillezucker

200 g Mehl

2 TL Backpulver

4 TL Milch

2 Äpfel

1,5 TL Zimt

2 TL Vollrohrzucker (ich habe Muscovado genommen)



Vor dem Ofen. Der Apfelkuchen mit Zimt und Zucker bestreut.

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen, die Backform einfetten.
2. Vanillezucker, Mehl und Backpulver in einer Schüssel miteinander vermischen und zur Seite stellen.

3. Die geschmolzene Butter mit dem Zucker fünf Minuten lang aufschlagen, bis sich der Zucker fast vollständig aufgelöst hat. Anschließend die Eier einzeln hinzugeben und jeweils eine Minute lang unterrühren.
4. Die Hälfte der Mehlmischung mit der Milch unter den Teig rühren bis alles homogen ist. Dann mit der zweiten Hälfte der Mehlmischung ebenso verfahren.
5. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen.
6. Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Kreisförmig auf dem Teig anordnen.
7. Zimt und Vollrohrzucker miteinander vermischen und über den Kuchen gleichmäßig verstreuen.
8. Den Kuchen ca. 30 Minuten im Ofen backen lassen. Dann mit einem Zahnstocher in die Mitte stechen. Sollte an dem Zahnstocher noch Teig kleben bleiben, muss er noch weitere fünf Minuten in den Ofen. Wenn nicht, ist er bereits fertig.

