

Schneller Apfelkuchen



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 40
- **Vorbereitungszeit:** 6m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 26m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '26', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '6m', 'servings' : '40', 'yield' : '' });
```

Kinderleichtes Rezept für einen schnellen Apfelkuchen. Einfach in der Herstellung und dabei soooo lecker!

Zutaten

- 125g feiner Zucker
- 120g Markenbutter
- 200g Weizenmehl (gesiebt)
- 5 Äpfel (Cox Orange, wahlweise auch Elster, Goldster, Jonathan)
- 2 Eier
- 1/2 Tütchen Backpulver
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1/2 Zitrone Bio
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt

- 2 EL Aprikosenkonfitüre
- 60g Mandeln gestiftet

Zubereitungsart

Schritt1

Die Äpfel schälen und halbieren. Mit einem Kugelausstecher oder eben Küchenmesser das Kerngehäuse heraus schneiden.

Schritt2

Die Äpfel mit Zitronensaft (aus der halben Zitrone) und etwas Zimtzucker marinieren.

Schritt3

Der Mürbeteig:

Schritt4

Die lauwarme Butter und den Zucker mit dem Küchenmixer 5-6 min. cremig aufschlagen. Danach die Eier dazu geben und Alles weitere 2 Minuten zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Schritt5

Das gesiebte Mehl, das Backpulver, Zitronenabrieb (der halben Zitrone) und Zimt mit einem Küchenschaber unterheben.

Schritt6

Den Kuchenteig in eine gebutterte Springform geben und die vorbereiteten Äpfel dicht an dicht zu etwa 2/3 in den Teig drücken.

Schritt7

(Da der Teig während des Backens noch aufgeht, sollen die Äpfel trotzdem noch etwas hervor gucken)

Schritt8

Für ca. 35-40 min. in den auf 160° C vorgeheizten Backofen geben.

Schritt9

In der Zwischenzeit die Aprikosenkonfitüre erhitzen, eventuell durch ein Küchensieb passieren. Den noch warmen Apfelkuchen flächendeckend mit einem Pinsel bestreichen und mit den in ganz wenig Öl gebräunten Mandelstiften gleichmäßig bestreuen.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** äpfel, aprikosenkonfitüre, beliebt, glasiert, lecker, leicht

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)79
- Fett (g)4
- KH (g)10
- Eiweiss (g)1,2
- Ballast (g)0,7

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-apfelkuchen/>