

Versunkener Apfelkuchen

Für eine Springform von 24 cm Durchmesser

Zutaten

- 2 EL Rosinen
- 2-3 EL Apfelsaft
- 4 mittelkleine Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 200 g weiche Butter
- 1 Päcklein Vanillinzucker
- 4 Eier
- 150 g Mehl
- 150 g gemahlene Mandeln
- 1 Päcklein Backpulver
- 2 EL Mandelsplitter

Zubereitung

1. Rosinen in ein kleines Schüsselchen geben, mit Apfelsaft beträufeln. Mindestens 1 Stunde, besser länger, zugedeckt einweichen lassen.
2. Die Äpfel schälen und sofort mit dem Zitronensaft bestreichen.
3. Eine Springform von 24 cm Durchmesser leicht ausbuttern und mit etwas Mehl ausstäuben. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
4. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillinzucker kräftig schlagen. Dann ein Ei nach dem anderen unterrühren und die Masse wieder gut schlagen.
5. Das Mehl, die Mandeln und das Backpulver gut mischen und unter den Teig rühren. In die vorbereitete Form füllen.
6. Die geschälten Äpfel vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und die Früchte auf der runden Seite fächerartig einschneiden, sodass die Schnitze noch zusammenhalten. Die Äpfel kranzförmig auf dem Teig anordnen, dabei leicht in die Masse drücken.
7. Die eingeweichten Rosinen und die Mandelstifte über dem Kuchen verteilen.
8. Den Apfelkuchen im 200°C heißen Ofen auf der untersten Rille während ca. 50 Minuten backen. Damit die Oberfläche nicht zu stark bräunt, nach ca. 30 Minuten Backzeit mit Alufolie abdecken. Den Kuchen sofort nach dem Herausnehmen aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
9. z.B. mit einer Kugel Vanilleglace und etwas Schlagrahm servieren.

Tipps & Tricks

Auf die gleiche Weise kann man auch Zwetschgen- oder Aprikosenkuchen zubereiten. Dabei die Rosinen weglassen.