Der einfachste und leckerste Apfelkuchen: Das 1-2-3 & 2-4-6 – Rezept



Zwei Dinge verrate ich heute über mich:
♥ Äpfel sind für mich eines der liebsten Mitglieder im Obstkorb, weil man sie so gut lagern kann und es sie somit fast das ganze Jahr über als regionales Produkt gibt und weil Apfelkuchen in meinen Augen so eine Art Universalkuchen ist; soll heißen, der geht immer, schmeckt immer und auch fast immer jedem. Ich finde, man kann mit einem guten Apfelkuchen einfach nichts falsch machen.
♥ Es ist für mich nahezu unmöglich, mir Rezepte zu merken. Ein Zahlengedächtnis ist bei mir quasi nicht vorhanden und selbst bei meiner großen Leidenschaft, dem Backen, brauche ich stets die Hilfe von Papier, wenn es um Mengen geht.
Eine Ausnahme gibt es da allerdings:





Seit Jahren backe ich diesen unglaublich leckeren und genauso einfachen Apfelkuchen mit

Crème fraîche- Guss, dessen absolut unkompliziertes Rezept sogar ich mir merken kann. Es ist eines von denen, die ich schon immer mit Vollkornmehl backe und bei dem ich absolut überzeugt bin, dass es den Kuchen perfektioniert, weil der Boden durch das Vollkornmehl nämlich fast karamellig- nussig wird und unglaublich knusprig! Probiert es aus! Ihr könnt aber das Rezept 1:1 mit Weißmehl nachbacken.



Teig:

100 g Zucker
200 g Kalte Butter
300 g (Vollkorndinkel) Mehl, am besten ganz frisch gemahlen
1 Ei

Füllung:

2 Becher Crème fraîche
4 Eier
6 EL Zucker
1 gestr. TL gemahlener Ingwer {falls vorhanden}
1 Prise Zimt
geriebene Zitronenschale
800 g Äpfel (entspricht ca. 5-6 Boskoop- Äpfeln)

Für den Teig Mehl und Zucker mischen, die Butter in Würfeln und das Ei darüber geben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Etwa eine halbe Stunde kühl stellen.
Für den Guss alle Zutaten in einer Schüssel glatt rühren.
Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Eventuell mit etwas Zitronensaft mischen, damit sie nicht braun werden.
Den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.
Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm) drücken, einen etwa daumenhohen Rand hochziehen und die Äpfel im Kreis darauf verteilen. Wenn man Apfelspalten hat, kann man sie auch doppelt legen, dann wird der Belag üppiger und fruchtiger.
Den Guss gleichmäßig darüber verteilen und den Kuchen bei etwa 45 Minuten backen, bis er goldgelb und der Guss fest ist.
In der Form ganz auskühlen lassen, dann heraus lösen – und genießen![nurkochen]
Ich hoffe, mein Lieblings-Apfelkuchen wird euch genauso gut schmecken wie mir und freue mich auf eure Meinungen!

Habt eine genussvolle Zeit in der Küche!
Eure Judith





Share on Facebook

0

Share on Pinterest

5

Send email