
Gestürzter Apfelkuchen

Für den Teig:

3 Eier

190 g Puderzucker

190 g zerlassene Butter

120 g Weizenmehl 405

70 g Speisestärke

1 TIL Backpulver

Abgeriebene Zitronenschale

Für die Form:

50 g zerlassene Butter

50 g Zucker

500 g Äpfel

Zum Fertigstellen:

Etwas Puderzucker

Die Eier wiegen, und genauso viel Menge in Gramm an Puderzucker, Butter und Mehl abwiegen.

(evtl. die Zutatenmenge von 190 g anpassen)

Für den Teig Eier und Puderzucker schaumig rühren. Weizenmehl, Speisestärke, Backpulver und Butter unterheben.

Eine Springform 26 cm Ø mit Backpapier auslegen, Butter auf dem Springformboden verstreichen und mit dem Zucker bestreuen.

Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Die Springform mit den Äpfeln gleichmäßig auslegen. Den Teig darüber geben und glattstreichen. Anschließend im vorgeheizten Backofen hell backen. Nach ca. 10 Minuten auf eine Platte stürzen und das Backpapier abziehen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker besieben.

Backtemperatur: 180°C Umluft

Backzeit:: 40 Minuten

