



FRANZÖSISCHER APFELKUCHEN

Gateaux invisible aux pommes

ZUTATEN

- 4stk. Äpfel
- 1/2 Zitrone, davon der Saft
- 120g Butter
- 3 Eier
- 110g Rohzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Salz

- Puderzucker

BACKANGABEN

- Vor-und zubereiten: ca. 20min.
- Backzeit: ca. 40-50min.
- Tortenring mit Backpapier eingeschlagen, 20cm

ZUBEREITUNG

01

Ofen auf 180°C vorheizen.

Butter in einer Pfanne schmelzen und abkühlen lassen.

Zucker, Vanilleextrakt und Eier in einer Schüssel schaumig rühren.

02

Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Schüssel mit dem Saft von der ausgepressten Zitrone mischen.

03

Mehl, Backpulver, Salz und Zimt miteinander mischen.

Butter langsam zur schaumig geschlagenen Eiermasse rühren.

Von Hand das Mehl darunterheben und die Äpfel zum Schluss begeben und mischen.

04

Die Masse in den vorbereiteten Tortenring einfüllen und für ca. 40-50min. backen, evtl. in der Hälfte der Backzeit mit Alufolie zudecken damit er an der Oberfläche nicht zu dunkel wird.



05

Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen. Ring entfernen und mit Puderzucker stauben.

Tipps:

- Nimm verschiedene Apfelsorten, das gibt dem Kuchen einen gewissen Touch! Z.B. Jonagold, Boskoop oder Gala
- Nach Wahl kann noch 3 TL Rum zur Masse beigegeben werden.

