

# Rezept für Versunkener Apfelkuchen

VON Sophie

## ZUTATEN

1 kg Äpfel

3 Eiweiß

1 Prise Salz

50 g Zucker

125

g Butter (zimmerwarm)

125 g Zucker

1/2 TL Vanillepaste

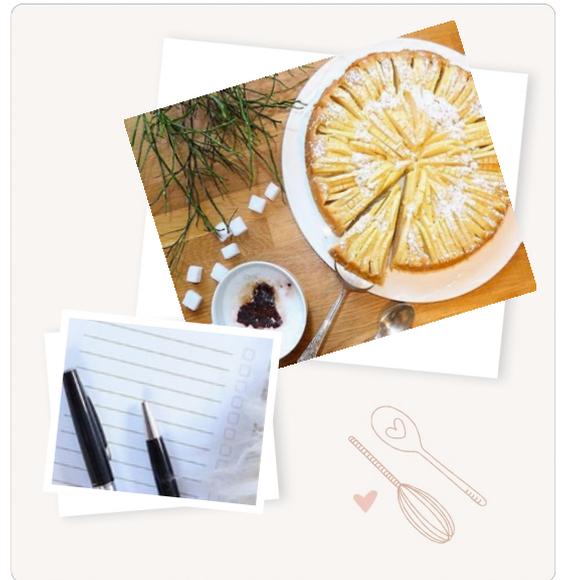
3 Eigelb

250 g Mehl

1/2 TL Backpulver

1 Bio-Zitrone

100 ml warme Milch



PORTIONEN  
1 Portionen

ZEIT  
60 Min

## ZUBEREITUNG

Schäle die Äpfel, viertle sie und schneide sie in Spalten. Gib sie in eine Schüssel und beträufle sie mit Zitronensaft, damit sie nicht braun werden.

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif und lasse danach den Zucker einrieseln. Rühre für weitere 3-4 Minuten.

Verrühre in einer zweiten Schüssel Butter, Zucker und Vanillepaste für ca. 4 Minuten zu einer cremigen Masse. Rühre danach die Eigelbe ein.

Siebe und verrühre Mehl und Backpulver und rühre sie mit dem Abrieb der Zitrone im Wechsel mit der lauwarmen Milch in den Teig.

Hebe nun den Eischnee unter.

Fülle den Teig in eine am Boden mit Backpapier bespannte Springform mit 26cm Durchmesser. Stecke die Apfelspalten senkrecht hinein.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

## ZUBEREITUNG

Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175° Ober-/ Unterhitze für ca. 30-35 Minuten.

Bestreue ihn nach dem Abkühlen nach Belieben mit Puderzucker.



↑ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.