

Klassischer Apfelkuchen

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Portionen

Für den Rührteig

130 g weiche Butter
130 g Zucker
1 Prise(n) Salz
1 Teelöffel Vanilleextrakt
2 Esslöffel Zitronensaft
4 Eier
230 g Mehl
2,5 Teelöffel Backpulver

Für den Belag

3 Äpfel
20 g Butter

Zum Servieren

2 Esslöffel Puderzucker

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Springform (26 cm Durchmesser)

Wenn meine Oma damals einen **Apfelkuchen** gemacht hat, dann musste es **der Klassische mit den versunkenen Äpfeln** sein. Schließlich ist es ein simpler **Rührkuchen**, der vom süß-sauren Geschmack der wunderbaren Äpfel lebt.

Ein wildes Topping aus Schokolade, Nüssen oder Streuseln? Das hat das **klassische Apfelkuchlein von Oma** einfach nicht nötig. Auch wenn die Großmutter das jetzt nicht lesen möchte, muss ich allerdings gestehen, dass ich mich auch schon an dem einen oder anderen gedeckten Apfelkuchen mit Rosinen probiert habe. Okay ja ... eine vegane Apfel-Tarte wurde auch schon auf meiner Kuchentafel serviert. Aber Omas Apfelkuchen ist immer noch der Beste - da lasse ich nicht mit mir diskutieren!

Hast du dich schon mal an dieses sensationelle **Kuchenmeisterwerk** getraut? Wenn nicht, habe ich noch ein paar **Tipps für dich**, damit du vor dem Backen auf alles vorbereitet bist. Schließlich stellt man sich ja die eine oder andere Frage hinsichtlich der **Wahl der richtigen Apfelsorte** und der **Zubereitung des Teiges**. Die Antworten hat die Großmutter in ihrem Rezept gar nicht erst notiert, weil sie einfach auswendig weiß, wie sie einen perfekten versunkenen Apfelkuchen zaubert. Gut, dass ich immer genau zugesehen und mir fleißig Notizen gemacht habe - danke Oma! Lies das Rezept unbedingt bis zum Ende, denn ich habe noch praktische Tipps für den weltbesten Apfelkuchen für dich.

- 1 -

Backofen auf 175 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

- 2 -

Butter, Zucker, Salz, Vanilleextrakt und Zitronensaft schaumig rühren.

- 3 -

Nach und nach die Eier unter den Teig rühren.

- 4 -

Mehl und Backpulver vermischen und zum Teig geben.

Klassischer Apfelkuchen



- 5 -

Für den Belag die Äpfel schälen.



- 6 -

Äpfel entkernen und halbieren.



- 7 -

Boden der Springform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Rührteig in der Springform verteilen.



- 8 -

Äpfel mehrmals der Länge nach mit einer Gabel einritzen.



- 9 -

Apfelhälften auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken.

Klassischer Apfelkuchen



- 10 -

Butter in einem Topf erwärmen und mit einem Backpinsel auf den Apfelhälften verstreichen.

- 11 -

Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

Tipps für den perfekten Apfelkuchen wie von Oma

Falls du deine Großmutter zum Testessen einlädst, sollte alles stimmen! Schließlich geht es um den versunkenen Apfelkuchen, den sie schon etliche Male gebacken und gegessen hat. Bind dir schon mal die Backschürze um, denn mit diesen **Tipps** bist du **bestens auf das Apfelkuchen backen vorbereitet**:

Welche Apfelsorte eignet sich am besten?

Egal, ob **Jonagold**, **Elstar**, **Boskoop** oder **Cox-Orange** - das Wunderbare an **Apfelsorten** ist: Ihre natürliche Süße rundet jedes Gebäck ab. Wenn du dich dafür entscheidest, einen versunkenen Apfelkuchen zu backen, nimmst du am besten süß-säuerliche, fruchtige Äpfel. Grundsätzlich unterscheidet man hier zwischen **Tafel- und Kochäpfeln**. Noch nie gehört? Aber geschmeckt hast du es garantiert schon! Denn Kochäpfel wie beispielsweise **Boskoop** und **Jonagold** entfalten ihr **volles Aroma** erst, wenn sie erhitzt werden. Denk mal an das leckere Apfelmus, das du in der Kindheit andauernd gegessen hast - auch das wird aus **Kochäpfeln** zubereitet und ist daher besonders **fruchtig-süß**. In den Tafelapfel hast du bestimmt auch schon gebissen, denn der liefert zwar viele

Vitamine, ist jedoch etwas säuerlich im Geschmack. Hierzu zählen unter anderem Apfelsorten wie **Golden Delicious** und **Elstar**.

Rührteig, Mürbeteig oder Hefeteig - welcher Teig ist der Richtige?

Bist du **Backanfänger**? Dann ist die Antwort auf deine Frage nach dem richtigen Teig ganz leicht: Wenn du einen **unkomplizierten Kuchen** zubereiten möchtest, entscheide dich am besten für einen **Rührteig**. Die cremige Variante erfordert kein allzu großes Teig-Know-how und ist **gelingsicher**. Das kann ich dir versprechen! Etwas Mehl, ein wenig Backpulver, bisschen Butter, Zucker und ein paar Eier später - et voilà: Der Rührteig ist fertig und bereit, mit fruchtigen Apfelspalten belegt zu werden!

Wenn du einen gedeckten Apfelkuchen oder einen klassischen Hefeteig-Apfelkuchen vom Blech backen willst, solltest du dich genauer über die Zubereitung informieren. Auch wenn sowohl Mürbe- als auch Hefeteig für viele Hobby-Kuchenbäcker keine Herausforderung darstellen, kann es an dem einen oder anderen Zubereitungsschritt scheitern.

Tip: Lies dir die Rezepte genau durch und halte dich an die **Schritt-für-Schritt-Anleitung**. Beim Rührteig solltest du nach der Backzeit immer eine **Stäbchenprobe** machen, damit du sicher sein kannst, dass dein Apfelkuchlein durchgebacken ist.

7 Regeln für das beste Apfelkuchen-Erlebnis

- Die Eier immer nach und nach unter den Teig rühren - niemals alle auf einmal.
- **Mehl** mit **Backpulver** vermischen, bevor die Mischung unter den Teig gerührt wird.
- Süß-säuerliche **Apfelsorten** auswählen: Boskop, Elstar, Jonagold oder Cox-Orange.
- Für die Optik: Äpfel am besten **schälen** - ist allerdings kein Muss.
- Apfelscheiben mit einer Gabel vorsichtig einritzen und **mit Butter bepinseln**.
- **Konsistenz-Check** mit Stäbchen: Bleibt kein Teig kleben,

Klassischer Apfelkuchen

ist das Küchlein fertig.

- Apfelkuchen luftdicht in **Frischhaltefolie** wickeln, bevor er eingefroren wird.

Wie lange ist Apfelkuchen haltbar?

Sonntagmorgen und Lust auf ein Stück Apfelkuchen... das kennen wir doch alle, oder? Gut, dass noch etwas von der Backsession vom Vortag übrig ist! Das Geniale ist, dass der **Obstkuchen** auch **nach 3 Tagen** in einer Frischhalte-Box im Kühlschrank wunderbar saftig schmeckt. Länger haltbar wird er, wenn du ihn nach dem Auskühlen luftdicht verpackt ins **Gefrierfach** legst. Dann lässt er sich problemlos bis zu **3 Monate** lagern und schmeckt nach dem **Auftauen** immer noch wie frischgebacken.