

Amerikanischer Apfelkuchen



Zutaten:

125 g Butter
150 g (Rohr- oder brauner) Zucker
3 Eier
180 g Mehl (Dinkelmehl 630)
1 TL Backpulver
2 EL Sahne oder Milch
500 g Äpfel
Zucker und Zimt
1 bis 2 EL Butter

Zubereitung:

Die Butter schmelzen und danach etwas abkühlen lassen, dann den Zucker einrühren. Die Eier nacheinander dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit der Sahne / der Milch zusammen dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

Eine Springform einfetten (Boden evtl. mit Backpapier auslegen) und den Teig hineingeben.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfelstücke schneiden, mit Zucker und Zimt bestreuen. Die 1 bis 2 EL Butter schmelzen, über die Äpfel geben, gut mit dem Zucker und Zimt unterrühren und die Mischung auf den Teig geben.

Bei 200°C ca. 40 Min. backen