

Apfelkuchen auf Mayas Art



Zutaten:

125 g Margarine oder Butter
2 Eigelb
1 ganzes Ei
125 g Zucker
175 g Mehl
1 TL Backpulver
1 EL Zimt
1 Zitrone
1 kg Äpfel
2 Eiweiß
4 TL Zucker

Besondere Hilfsmittel:

elektrisches Handrührgerät
Springform

1. Butter mit Zucker und den Eiern in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren.

2. Backpulver und Mehl vermengen, langsam dazugeben und einrühren.

3. Teig in eine Springform geben.

4. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

5. Zitrone auspressen, Saft und Zimt über die Äpfel geben und vermengen.

6. Äpfel auf den Teig geben und 45 Minuten bei 200° auf der unteren Stufe backen.

7. Zwei Eiweiß mit 4 TL Zucker steif schlagen. Das steif geschlagene Eiweiß auf den Kuchen geben und nochmals bei 150° 5-10 Minuten backen, bis es leicht bräunlich wird.

Hinweise:

Für die Kaffeetafel.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Nachspeisen, Kuchen, deutsch, bayerisch

Rezept: Maya, Foto: Walter
Stand 17.01.2019