

Feiner Apfelkuchen - Konditor-Rezept by Daninas Dad

Zutaten Apfelkuchen

120 g Butter (zimmerwarm)
120 g Zucker
120 g Mehl
30 g Maizena
2 Eier (zimmerwarm)
1 Zitrone
1 Prise Salz
3 cl Wasser
ca. 4 bis 5 mittelgroße Äpfel

Vorbereitungen

- **22 cm Tortenform** mit Butter einfetten.
- **Mehl und Maizena** gut vermengen.
- **Äpfel** schälen, vierteln, entkernen, oben fächerförmig einschneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
 Tipp: Die Apfelspalten testweise im leeren Tortenring anordnen, um zu sehen, wie viele Äpfel benötigt werden.
- **Ofen auf ca. 175 Grad vorheizen, Ober-/Unterhitze.**

Zubereitung

Mit dem Handmixer auf höchster Stufe **120 g Butter** und eine Prise **Salz** schaumig rühren. Nach und nach den **Zucker** zufügen und solange mixen, bis die Masse eine helle Farbe annimmt. (Zwischendurch mit der Teigkarte die Masse vom Kesselrand nach unten schieben.) Die Schale einer **Zitrone** abreiben und zufügen.



Das Rührgerät auf kleine Stufe stellen, **3 cl Wasser** und nacheinander die **2 Eier** begeben und einarbeiten, dann nochmals auf schneller Stufe cremig mixen. Abschließend das gut vermengte **Mehl-/Maizena-Gemisch** über die Masse sieben.



Mit dem Teigspachtel alles behutsam und sorgfältig verrühren. Den Teig in die vorbereitete Tortenform verteilen und verstreichen. Die **Äpfel** - mit der Schnittfläche nach unten - ohne Druck auf den Teig legen.



Den belegten Kuchen auf **unterer Schiene** ins vorgeheizte Rohr geben und ca. **40 Minuten** backen bzw. bis der Teig leicht gebräunt ist.



Apfelkuchen **auskühlen lassen** und dann mit einem scharfen, dünnen Messer vom Rand der Tortenform lösen. Puderzucker über den Kuchen sieben.

Fertig, und guten Appetit!

