

Apfelkuchen mit Vanille

Rezept von Esther Kern

Für eine Springform von 22 cm Durchmesser

Zutaten

3 Äpfel, geschält
150 g Butter, Zimmertemperatur
150 g Zucker
3 Eier
1 MS Vanillesamen
1 Prise Salz
1 dl Milch
½ Zitrone, Saft und Schalenabrieb
180 g Mehl
2 TL Backpulver
1 EL Zucker

Zubereitung:

Die Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und von aussen lamellenartig einschneiden.

Butter mit Zucker schaumig schlagen. Dann die Eier nach und nach dazugeben und weiterschlagen. Die Vanillesamen und das Salz begeben und unterrühren.

Die Milch dazugeben und mischen, den Zitronenabrieb und -saft begeben.

Das Mehl und das Backpulver vermischen und unter den Teig mischen. Diesen in eine mit Backpapier ausgekleidete Form geben.

Nun die Äpfel mit den Lamellen nach oben darauf verteilen. Jeden Apfel mit etwas Zucker bestreuen.

Im auf 175 Grad vorgeheizten Ofen 50 bis 60 Minuten backen.

Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestreuen.