

## Apfelkuchen „sehr fein“

Für eine Springform 26 cm, oder Backrahmen ca. 26 x 20 cm

|      |       |   |
|------|-------|---|
| 125  | gr.   | Margarine, z.B. Sanella                         |
| 125  | gr.   | Zucker  |
| 200  | gr.   | Mehl  |
| 3    | Stück | Eier  |
| 3    | EL    | Milch   |
| 1    | Pck.  | Backpulver (16 gr.)                             |
| ca.1 | kg    | Äpfel, z.B. gelber Edelapfel,<br>oder Braeburn* |



Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die 3 Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelbe auffangen. Mehl und Backpulver gut mischen in einer getrennten Schüssel.

Margarine und Zucker schaumig schlagen. Eigelbe, Mehl mit Backpulver und Milch nach und nach unterrühren. Zuletzt den Eischnee unter die Masse heben und die Backform geben.

Die Äpfel schälen, vierteln und das Gehäuse rausschneiden. Die Apfelviertel an der Außenhaut vorsichtig einschneiden, aber nicht durchschneiden und auf dem Teig verteilen. Einfach oben drauf. Durch das Gehen des Teigs wird der Apfel fast zugedeckt.

Den Kuchen dann bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

---

\* *Je saurer der Apfel, um so weicher und leckerer wird er in gebackener Form. Der gelbe Edelapfel bzw. Golden Nobel ist ein traumhafter Backapfel, allerdings nur schwer zu kriegen. Braeburn oder Jona Gold schmecken auch gut.*