

---

# Apfelkuchen in der Springform

## Der Apfelkuchen, der in wenigen Minuten bereit ist für den Ofen

von Sandras Backideen



© Bild & Rezeptidee von Sandras Backideen - Fudii.online

**Vorbereitung:** 15 Min. | **Koch-/Backzeit:** 60 Min. | **Gesamt:** 75 Min.

### Zutaten:

#### Für den Teig:

2 Ei(er)  
1 Prise(n) Salz  
140 g Zucker  
0.5 Pkg. Vanillezucker  
100 g Butter, zimmerwarm  
80 ml Milch  
200 g Mehl  
1 gestr. TL Backpulver

#### Ausserdem:

400 g Äpfel  
20 cm Springform  
2 EL Aprikosen-Marmelade  
Puder- oder Dekorzucker, optional

### Zubereitung:

Zuerst das Eiweiß vom Eigelb trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz und ein wenig Zucker in einer Rührschüssel steif aufschlagen.

Eigelb, restlichen Zucker, Vanillezucker und Butter in einer weiteren Schüssel cremig verrühren.

Backpulver mit dem Mehl vermischen und mit der Milch zur Eigelb-Masse geben. Solange verrühren bis ein geschmeidiger und gleichmäßiger Teig entsteht.

Den beiseite gestellten Eischnee in den Teig unterheben.

Springform etwas einfetten und den Teig darin gleichmäßig glatt streichen.

Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Damit den Kuchen belegen und im Backofen (nicht vorgeheizt) bei 180°C Ober-/Unterhitze für etwa 60 Minuten goldbraun backen.

Nach der Ofenzeit eventuell mit Aprikosen-Marmelade bestreichen. **Apfelkuchen** abkühlen lassen und wer mag mit Dekorzucker bestreuen. Fertig :)

**Tipp:** Auch normaler Staubzucker funktioniert. Da aber Staubzucker nach einer Zeit schmilzt und nicht mehr sichtbar ist, könnt ihr auch Dekorzucker verwenden - dieser schmilzt nicht und ist auch nach Tagen noch zu sehen.