



Saftiger Apfelkuchen

Für Springform von 24 cm Ø

- 1 Päckli Vanillepuddingpulver, zum Kochen
- 1,5 dl Apfelsaft
- 1 dl Wasser
- 0,5 dl Zitronensaft
- 1 TL Zimt
- 1 kg säuerliche Äpfel

- 150 g zimmerwarme Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 1 Bio Zitrone, abgeriebene Schale
- 175 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Sauerrahm oder Milch

- Puderzucker zum Bestäuben

Puddingpulver, Apfelsaft, Wasser, Zitronensaft und Zimt in eine Pfanne geben, gut zusammen verrühren. Aufkochen und 1-2 Minuten köcheln. Pfanne vom Herd ziehen. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In 2 cm grosse Stücke schneiden, in die Pfanne geben und gut mischen.



Butter, Zucker und Salz mit einem Rührgerät ca. 5 Minuten schaumig rühren. Eier nacheinander begeben. Zitronenschale beifügen. Mehl und Backpulver mischen, darunter rühren. Sauerrahm daruntermischen. Masse in eine gefettete Springform geben. Äpfel darauf verteilen. Im unteren Drittel des 200 Grad heißen Ofen 50-60 Minuten backen. 2-3 Stunden vollständig auskühlen lassen und mit wenig Puderzucker bestäuben.