

Versunkener Apfelkuchen

Zutaten für den Teig

- 125g weiche Butter
- 100g Zucker
- 3 Eier
- 100g Mehl
- 100g Dinkelmehl
- 2 EL Backpulver
- 2 EL Milch
- Mark von ½ Vanilleschote

Zutaten für den Belag

- 3 Äpfel
- 2 EL Butter

Zutaten zum Bestreichen

- 3 EL Faller's Aprikosen-Konfitüre
- 1 EL Wasser
- Etwas Puderzucker

Zubereitung

Die Springform (Durchmesser 24cm) einfetten.
 Die Äpfel schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und die Apfelstücke längs einschneiden und beiseitestellen. Butter und Zucker cremig schlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl, Backpulver und Vanilleschote zugeben und vermengen. Nun die Milch unterrühren.
 Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig in die Form geben. Die Äpfel mit der eingeschnittenen Seite nach oben verteilen und leicht andrücken.
 Die Butter zerlassen und die Äpfel damit bepinsel und anschließend 35 Minuten im Ofen backen. Den Kuchen herausnehmen und auf ein Abkühlgitter setzen. Aprikosenkonfitüre und Wasser verrühren und in einem Topf etwas erwärmen. Den Kuchen damit bestreichen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen. Nach belieben den Kuchen noch mit Puderzucker bestreuen.



Guten Appetit!

