Apfelkuchen (versunkener)

für eine 28er Springform

Zutaten:

Für den Teig:
250 g Mehl
180 g Zucker
100 g Butter
6 Eier
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
Vanillepulver
Für die Füllung:
ca. 1 kg aromatische Äpfel
Für den Belag:
100 g Mandelblättchen
100 g Zucker
4 EL Milch
Zimt

Zubereitung:

Den Backofen auf 160° Celsius vorheizen. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen, die Hälfte des Zuckers einrühren und zur Seite stellen. Die Eigelbe mit der Butter und dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Nach und nach das mit dem Backpulver vermischte Mehl zugeben. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in die gefettete und mit Mehl bestäubte Form geben. Die geschälten und in Schnitze geschnittenen Äpfel mit dem Gummischaber in den Teig drücken. Auf der mittleren Schiene ca. 50 - 60 Minuten backen. Die Zutaten für den Belag mischen und auf dem fast fertigen Kuchen verteilen. Den Kuchen in den jetzt auf 200° Celsius geregelten Backofen geben und in ca. 15 Minuten goldgelbe Farbe nehmen lassen.

Tipp: Sehr saftiger Kuchen, der auch warm sehr gut schmeckt.