

Oma Inges Apfelkuchen mit Rumrosinen

ZUTATEN Kuchenmasse

- 250g weiche Butter
- 200g Staubzucker
- 350g glattes Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Bio-Zitrone groß
- 1 Vanille-Extrakt oder 1 Pkg. Vanillepulver
- 3-4 große Äpfel ca. 700g
- Rum-Rosinen oder alternativ Nüsse
- Zimt
- Prise Salz
- 5 Eier

ZUTATEN Zitronen-Glasur

- 100g Staubzucker
- Saft einer Bio-Zitrone

ZUBEREITUNG

- Für die Masse Butter mit Staubzucker mixen. Die Eier einzeln einrühren und gut durchmischen damit sich die Zutaten gut verbinden.
Mehl mit Backpulver zur Masse geben. Verwenden Sie dafür ein Sieb.
- Die Schale einer Bio-Zitrone, etwas Zimt, eine Prise Salz und zwei TL Vanille-Extrakt dazugeben. Die Äpfel kleinschneiden und unter die Masse geben und 1 EL Rum Rosinen dazugeben.
- Die Masse auf ein gefettetes Blech oder ein Blech mit Backpapier ausgelegt aufstreichen. Ein hohes Backblech mit ca. 30-30cm Fläche ist ideal. In der Mitte des Backrohrs bei Heißluft 190 für ca. 30-35 Minuten backen.

Apfelkuchen- Rezept von Alexander Falschlehner I Studio 2 I 28.09.2021

- Für die Glasur Staubzucker mit Zitronensaft vermischen und über den heißen Kuchen streichen.

Tipp: Anstelle von Rum-Rosinen kann man gehackte Nüsse verwenden. Für Rum Rosinen einfach Rosinen in ein Bügelglas geben und mit Rum übergießen. Dann in den Kühlschrank geben - nach 2 Wochen sind sie fertig und jahrelang haltbar.