



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Kuchen mit Apfelscheiben

Elma Dilimli Kek



2 Eier
1 ½ Gläser Zucker
½ Glas Maisöl
1 Glas Milch
1 Gehobelte Zitronenschale
1 Pkg Backpulver
3 Gläser Mehl
Für die Oberfläche:
3 mittel grosse Äpfel
1 EL Puderzucker
½ EL Zimt

- # Ei und Zucker mit dem Mixer oder mit dem Schneebesen schneeweiss schlagen.
- # Milch und Maisöl hinzugeben und kurz schlagen.
- # Mehl, Backpulver und fein gehobelte Zitronenschale und unetrühren bis eine homogene Masse entstanden ist.
- # Eine kleine runde Backform oder ein Backblech mit hohem Rand einölen, die Teigmischung einfüllen und mit dem Löffelrücken ebenen.
- # In der Zwischenzeit schnell die Äpfel schälen und dünn in Scheiben zuschneiden.
- # Auf die Teigmasse dicht an dicht die Apfelscheiben belegen. Mit Zimt und anschliessend mit Puderzucker bestreuen.
- # Im zuvor auf 180 grad vorgeheizten Backofen ca. 45-50 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen, 1-2 Stunden ruhen lassen und servieren.

Tipp: Wenn dieser Kuchen mit einer harten Apfelsorte z.B. aus Amasya zubereitet wird, dann erhält man ein besseres Ergebnis.