



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

Apfelkuchen

Elmalı Pasta



4 harte Äpfel
2 Eier
½ Glas Zucker
100 g Butter
1 TL Backpulver
1 Teeglas Wasser
1 KL Zimt
1 Glas Mehl
Für die Oberfläche:
1 Teeglas Puderzucker

- # Als erstes die Backform mit Verschluss, deren Durchmesser 26 cm beträgt, mit reichlich Butter einfetten.
- # Die Äpfel schälen, in Scheiben zuschneiden und in die Backform sehr dicht einander einreihen. Mit einem Teeglas Wasser betröpfeln lassen und mit Zimt bestreuen.
- # In einer tiefen Schale Zucker und Ei schlagen bis sie dickflüssige Konsistenz erreicht ist.
- # Butter, gesiebtes Mehl und Backpulver zugeben und die Zutaten gut verrühren.
- # Die Teigmasse mit einem Löffel mit Abstand auf die Äpfel verteilen. Mit dem Löffelrücken vorsichtig die Teigmasse ebnen und die Lücken schliessen.
- # Den Kuchen im zuvor auf 180 Grad 30 Minuten, danach bei 160 Grad weitere 30 Minuten insgesamt 60 Minuten backen.
- # Vom Backofen nehmen und nach 10 Minuten wenden, so dass die Äpfel auf der Oberseite liegen. Mit Puderzucker bestreuen.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Diesen Kuchen kann man auch mit Birnen zubereiten.