

Supersaftiger Apfelkuchen (von Linda Zervakis)

Zu Gast: Linda Zervakis

„Dieser Apfelkuchen, übrigens ganz ohne Butter, ist für mich der weltbeste Apfelkuchen überhaupt“, sagt Linda Zervakis.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 80 Min. · Gesamtzeit 110 Min. · 12 Portionen

Zutaten

Für die Füllung

1 kg Äpfel (z. B. Elstar)
1 Bio-Zitrone
4 EL Zucker
1 TL Zimtpulver

Für den Teig

4 Eier (M)
200 g feiner Zucker
250 g Öl
250 g Mehl
1 Pk. Backpulver
1 Pk. Vanillezucker
Salz

Außerdem

Springform (26 cm Durchmesser)
Öl für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für die Füllung die Äpfel vierteln, schälen, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zitrone heiß waschen und trocken tupfen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Äpfel in einer Schüssel mit Zitronensaft, -schale, Zucker und Zimt mischen.
2. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Springform mit Öl einfetten (das geht am besten mit Küchenpapier). Für den Teig in einer großen Schüssel Eier und Zucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts in ca. 6 Minuten hellschaumig schlagen. Das Öl unterrühren. Mehl, Backpulver, Vanillezucker und 1 Prise Salz mischen und unter die Eier-Öl-Masse rühren.

3. Zwei Drittel des Teigs in die Form geben. Die Hälfte der Äpfel darauf verteilen. Die Äpfel mit dem restlichen Teig bedecken und darüber die übrigen Äpfel verteilen. Dann den Kuchen im Ofen (Mitte) in 1 Stunde 20 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch prüfen: Falls er zu dunkel wird, die Oberfläche mit Alufolie abdecken.
4. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen. Dann in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.