

Apfelkuchen

Zutaten:

1 kg Äpfel
Saft von 1 Zitrone
240 g Zucker
4 Eier
200 g Butter
320 g Mehl
16 g Backpulver
16 g Vanillezucker
Einige Löffel Marillenmarmelade
Staubzucker



Zubereitung:

Butter, Hälfte vom Zucker, Vanillezucker und Dotter cremig rühren.

Kerngehäuse der Äpfel entfernen, in Spalten oder Würfel schneiden und mit Zitronensaft vermischen.

Eiklar mit einer Prise Salz und der anderen Hälfte des Zuckers zu Schnee schlagen

Mehl mit Backpulver vermischen

Eischnee, Dottermasse und Mehlmischung vermengen.

Die Masse in ein mit Backpapier ausgelegtes Blech füllen

Die Apfelstücke drauflegen

45 Minuten bei 150° C backen.

Marillenmarmelade verrühren, den fertigen Kuchen damit bestreichen und mit Staubzucker bestreuen

Dieser Kuchen kann warm oder kalt gegessen werden.