

Apfelkuchen (Desserts)



Zubereitung

Das Eigelb mit dem Zucker schlagen, bis die Mischung glatt ist. Fügen Sie die weiche Butter und Milch, dann das Mehl und Backpulver hinzu. Schlagen Sie die Mischung gut, und fügen mehr Milch hinzu, falls nötig. Würfeln Sie zwei Äpfel und schälen zwei andere. Fügen Sie die zwei gewürfelten Äpfel zu der Mischung. Schlagen Sie das Eiweiß steif und integrieren es in die Mischung. Gießen Sie die Mischung in eine gefettete und mit Mehl bestreute Kuchenform. Bedecken mit Apfelscheiben, so dass sie in einem radialen Muster angeordnet werden. Fügen Sie einige mehr Butterflocken hinzu. Backen bei 180 ° C für 40 Minuten.

Tipps

Dieser Apfelkuchen kann in einem klassischen Kuchenhalter gespeichert werden und 3-4 Tage feucht bleiben. Um ihn noch schmackhafter zu machen, ihn mit Puderzucker bestreuen, aber immer warten, bis der Kuchen gut gekühlt hat sonst der Zucker absorbiert wird. Als Alternative zu Puderzucker können Sie Rohrzucker hinzufügen.

Allgemeinwissen

Es ist ein klassischer Kuchen aus der ganzen Welt und genau der, den Schneewittchen für die sieben Zwerge im Märchen vorbereitete. Für diesen Kuchen sollten Sie Fuji oder Golden Delicious Äpfel benutzen, die die geschmacklichsten und ideal für einen Kuchen dieser Art sind.

Informationen

Zubereitung 60 Minuten

Gesamtzeit 40 Minuten

Dient X Serviert 6 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Mehl 200 Gramm

Butter 30 Gramm

Zucker 150 Gramm

Eier 2 Einheiten

Backpulver (8 g Backpulver)

Äpfel (4 Golden Delicious Äpfel)

Milch (Ein Glas Milch)