

Thurgauer Apfelkuchen

etwa 10 - 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

— bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

150 g Butter
140 g Zucker
3 Eigelb
½ Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
50 ml Zitronensaft
3 Eiweiss
1 Prise Salz
150 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver

Belag:

4 Stk. Äpfel
2 EL Zucker

Dekoration:

2 EL Puderzucker

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und bemehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

2 Teig:

Butter und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren. Eigelbe einzeln darunterrühren, dann Finesse und Zitronensaft begeben und weiterrühren, bis die Masse hell ist. Eiweiss mit Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben. Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen.

3 **Belag:**

Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Apfelhälften sehr fein einschneiden, sodass die Hälften noch zusammenhalten, und auf dem Teig verteilen. Den Zucker über die Äpfel verteilen und den Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 40 bis 45 Minuten backen. Färbt der Kuchen zu stark, den Kuchen mit einem Backpapier abdecken.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 40 - 45 Minuten

Den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 **Dekoration:**

Den Rand mit einem Messer vorsichtig von der Springformlösen, den Kuchen ausformen und mit Puderzuckerbestäuben.