

Unsichtbarer Apfel- oder Birnenkuchen

1 kg	Äpfel oder Birnen
200 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
50 g	Puderzucker
1/2 TL	Zimt
1 Tüte	Vanillezucker
50 g	Butter
4	Eier
250 ml	Milch



Kastenform mit Backpapier auslegen.
Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Butter schmelzen.

Mehl, Backpulver, Puderzucker, Vanillezucker und Zimt vermengen.

Eier und Butter leicht aufschlagen, Milch dazugeben.

Die trockenen Zutaten hinzufügen und alles zu einem flüssigen Teig verrühren.

Äpfel schälen und in der Küchenmaschine in Scheiben (dicke Seite) schneiden,
Apfelscheiben in den Teig geben und alles vermengen.

Teig in die vorbereitete Form geben. Die Oberfläche glatt streichen.

Für etwa 60 Minuten backen, bis der Teig fest und die Oberfläche appetitlich gebräunt ist.

Apfelkuchen aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen, bevor er aus der Form genommen wird.

Tipp: Kann noch warm oder kalt aus dem Kühlschrank gegessen werden.

Kann eingefroren werden.

Unsichtbarer Apfelkuchen Dr. Oetker

1 kg	Äpfel, z. B. Elstar
2 EL	Zitronensaft
85 g	weiche Butter
85 g	Zucker
1 Tüte	Vanillezucker
1/2 TL	Zimt
2	Eier
170 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
2 EL	Milch
50 g	gehobelte Mandeln
1 TL	Zimt-Zucker

Kastenform fetten und mehlen.

Äpfel in dünne Spalten schneiden (Küchenmaschine grobe Scheiben), mit Zitronensaft vermengen.

Backofen vorheizen auf 200 °C Ober- und Unterhitze.

Butter geschmeidig rühren, Zucker und Vanillezucker hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.

Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren.

Mehl mit Backpulver abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren.

Apfelspalten vorsichtig unterheben.

Teig esslöffelweise in der Form verteilen und glatt streichen.

Die Kastenform darf fast vollständig gefüllt sein, da der Kuchen beim Backen nur wenig hoch geht.

Erst Gehobelte Mandeln dann Zimt-Zucker aufstreuen, Form auf dem Rost (unteres Drittel) in den Backofen schieben, nach etwa 40 Min. Backzeit abdecken, insgesamt ca. 65 Minuten backen, etwa 1 Std. abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und vollständig erkalten lassen.