

Oma Inges Apfelkuchen mit Rumrosinen

ZUTATEN Kuchenmasse

- 250g weiche Butter
- 200g Staubzucker
- 300g glattes Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Bio-Zitrone groß
- 1 Vanille-Extrakt oder 1 Pkg. Vanillepulver
- 3 große Äpfel ca. 700g
- Rum-Rosinen oder alternativ Nüsse
- Zimt
- Prise Salz
- 5 Eier

ZUTATEN Zitronen-Glasur

- 100g Staubzucker
- Saft einer Bio-Zitrone

ZUBEREITUNG

- Für die Masse Butter mit 5 Eiern mit dem Mixer verrühren. Die Eier einzeln einrühren und gut durchmischen damit sich die Zutaten gut verbinden. Danach den Staubzucker dazugeben unditerrühren.

Mehl mit Backpulver zur Masse geben. Verwenden Sie dafür ein Sieb.

Die Äpfel kleinschneiden und unter die Masse geben. 1 EL Rum-Rosinen dazugeben, die Schale einer Bio-Zitrone, etwas Zimt, eine Prise Salz und ein TL Vanille-Extrakt dazugeben.

- Die Masse auf ein gefettetes Blech oder ein Blech mit Backpapier ausgelegt aufstreichen. Ein hohes Backblech mit ca. 30-30cm Fläche ist ideal. In der Mitte des Backrohrs bei Heißluft 190 für ca. 30 Minuten backen.
- Für die Glasur Staubzucker mit Zitronensaft vermischen und über den heißen Kuchen streichen.