Gesund einkaufen – direkt vor Ihrer Haustür!

Bauer Lümmel`s Lieblings-Apfel-Kuchen

Für ca. 24 Stücke benötige ich folgende Zugaben:

Margarine und Mehl für die Fettpfanne (ca. 32x39 cm; mindestens 3,5 cm tief)
2 bis 3 kg säuerliche Äpfel, 3 EL Zitronensaft
750 g Mehl
einmal 375 g Zucker und nochmal 125 g, eine Prise Salz
5 Eier und 3 Eigelb
450 g weiche Butter
600 g Schlagsahne
2 Päckchen Vanillezucker
evtl. zum Bestäuben etwas Puderzucker

Zuerst fette ich die Fettpfanne ein und stäube sie mit Mehl aus. Dann schäle ich die Äpfel, viertel und entkerne diese und schneide sie längs in feine Spalten. Damit die Spalten nicht braun werden, sofort mit dem Zitronensaft beträufeln.

Nun mische ich das Mehl mit 375 g Zucker und einer Prise Salz und gebe 3 Eigelb und die Butter in Flocken dazu.

Wer will kann dies mit einem Mixer zu Streuseln verarbeiten.
Ich nehme dazu meine Hände.

Von den Streuseln verteile ich ca. 2/3 auf der Fettpfanne und drücke diese als Boden an. Nun lege ich die Apfelspalten dicht aneinander darauf.

Anschließend schlage ich die Sahne, 5 Eier, 125g Zucker und den Vanillezucker ca. 1 Minute schaumig, gieße die Masse über die Äpfel und verteile den Rest der Streusel.

Backzeit: ca. 50 Minuten
bei 175 Grad im Heißluftofen oder bei 200 Grad im Elektroherd

Nach dem Auskühlen bestäube ich diesen leckeren Kuchen mit Puderzucker. Sahne schmeckt köstlich dazu.

Unser Tipp:
Der ganze Kuchen lässt sich prima einfrieren. Man kann aber auch den Streuselteig vorbereiten und roh max. 2 Monate einfrieren. Einfach vor dem Backen auftauen lassen, die Äpfel dazu und fertig. Für eine andere Variante verwende ich anstatt der Äpfel manchmal auch Birnen oder 3 Gläser abgetropfte Sauerkirschen.

Bauer Lümmel | Thorn Steins
Hermann-Löns-Weg 5 | 42781 Haan
Mobil: 0172 - 90 41 408 | E-Mail: info@bauer-luemmel.de