

Apfel Schlupfkuchen wie bei Oma für eine Springform von ca. 26 cm ø



Für den Rührteig:

- 3 Eier
- $\frac{3}{4}$ Tasse Zucker
- 1 Tasse Mehl Type 405
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 6 EL Pflanzenöl (Rapsöl)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 kg feste Äpfel

Für den fertigen Kuchen

- etwas Zucker zum Bestreuen
- Butter geschmolzen zum Beträufeln

Backt den Kuchen lieber bei etwas niedrigerer Temperatur. Ich habe ihn bei 165° ca. 55 Min. gebacken. So schlupft er nicht zu schnell, wird oben nicht zu dunkel und innen vielleicht nicht gar! Macht die Stäbchenprobe! Bleibt kein Teig kleben, ist der Kuchen durch, aber trotzdem noch schön saftig!

1. Den Backofen auf 165 ° vorheizen Ober/Unterhitze
2. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und sieben
3. Die Springform mit etwas Butter oder Margarine ausstreichen
4. Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In grobe Würfel schneiden
5. Mit dem Handmixer die Eier mit dem Zucker zu einer dicken, cremigen Masse schlagen. Das mit Backpulver gesiebte Mehl nach und nach leicht unterschlagen. Das Öl nun wieder auf hoher Stufe kurz kräftig unter den Teig schlagen
6. Dann den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen
7. Die Apfelwürfel auf dem Teig verteilen, so dicht, dass kein Teig mehr zu sehen ist. Den Vanillezucker darüber stäuben und die Form in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene mit Rost stellen
8. Ca. 55 Minuten backen
9. Der Kuchen ist fertig, wenn der Teig zwischen den Äpfeln hellbraun hervor geschlupft ist

Den noch warmen Schlupfkuchen mit der geschmolzenen Butter bestreichen oder beträufeln und mit Zucker bestreuen

♥ Viel Spaß beim Backen ♥