

Apfelkuchen (umgedreht)

Zutaten:

750g	Äpfel
1 EL	Kokosraspel
110 g	Butter
200g	Zucker
1 Pkt.	Vanillezucker
3	Eier
150 g	Mehl
80 g	Speisestärke
2 TL	Backpulver (gehäuft)
1	Schale einer Zitrone gerieben
¼ TL	Salz
40 g	Butter
	Zucker und Zimt für die Springform

Zubereitung:

In eine mit Backpapier ausgelegte 28 er Springform 40 Gramm flüssige Butter geben und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Rührteig :

Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Eier einzeln unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Zitronenschale und dem Salz miteinander verrühren und unter den Teig geben.

Die Äpfel schälen, und in dickere Scheiben schneiden. Diese in die Springform legen und mit den Kokosraspeln bestreuen. Den Rührteig vorsichtig über die Äpfel verteilen und im vorgeheizten Backofen backen.

Nach dem Abkühlen den Springformrand entfernen und mit Hilfe einer Tortenplatte den Kuchen stürzen, so dass die Äpfel oben liegen kommen. Zuletzt den Springformboden und das Backpapier vorsichtig entfernen.

Guten Appetit bei einem Kaffee und der „umgedrehten Apfeltorte“

Temperatur: 170°C Zeit: 40 Min.

jb