Appeltate – Omas einfacher Apfelkuchen aus dem Münsterland



Einfach gemacht und immer lecker - Omas Appeltate mit leckerem Zitronen-Zuckerguss

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Für den Teig

- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt (oder 1 Pck Vanillezucker)
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 kg säuerliche Äpfel
- 1 TL Zimt

Für den Guss

100 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft
2 EL Wasser

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Boden einer 24er-Springform mit Backpapier belegen, den Rand leicht einfetten.
3. Für den Teig die Butter mit dem Zucker und der Vanille dickcremig aufschlagen.
4. Die Eier einzeln unter ständigem Rühren dazugeben.
5. Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen und auf die Butter-Eimasse sieben. Mit einem Holzlöffel oder Kuchenspatel unterheben.
6. Die Hälfte des Teigs in die Form geben und glattstreichen.
7. Die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in grobe Würfel schneiden. Den Zimt dazugeben und gründlich mischen. Anschließend die Apfelstücke in der Form verteilen.
8. Den restlichen Teig über die Äpfel geben und weitestgehend glattstreichen.
9. Im vorgeheizten Backofen für ca. 1 Stunde backen. Anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
10. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft und Wasser glattrühren und gleichmäßig über dem ausgekühlten Kuchen verteilen. Den Guss trocknen lassen bevor der Kuchen serviert wird.