Schweizer Apfelkuchen

★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 35 Min. **Kochzeit:** 55 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

125 g Butter

2 m.-große Ei(er)

75 g Zucker

150 g Mehl

¼ TL Backpulver

Fett für die Form

600 g Äpfel, säuerliche

1 große Zitrone(n), oder auch Zitronensaft aus der Flasche

125 g Butter, weiche

50 g Puderzucker

1 EL Vanillepuddingpulver

3 m.-große Ei(er)

30 g Puderzucker

NÄHRWERT

Calories: 325 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 175 °C Ober-/Untterhitze (Gas: Stufe 2) vorheizen.

Eine Springform fetten.

Für den Teig:
Die Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen. Eier und Zucker cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und rasch unter die Eiercreme heben. Die flüssige Butter unterrühren. Den Teig in die Form streichen, dabei einen 4 cm hohen Rand formen. Den Teig in der Form kühl stellen.

Für die Füllung:
Die Zitrone auspressen. Äpfel waschen, schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel längs in dünne Schnitze schneiden oder hobeln und mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Die Butter mit Puderzucker und Puddingpulver cremig rühren. Die Eier trennen. Die Eigelb unter die Buttermischung rühren. Die Eiweiß steif schlagen und den Eischnee unterheben. Die Apfelscheiben mit der Creme mischen und dies in die vorbereitete Form mit dem Rührteig füllen.

Den Kuchen im Ofen ca. 55 Minuten backen. Wenn er zu stark bräunt, mit Alufolie bedecken. In der Form auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit 30 g Puderzucker bestäuben.