



Versunkener Apfelkuchen

Zutaten:

300g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle
200g weiches Fett
6 Eier (getrennt)
250g Zucker
Saft und Schale einer Zitrone
2 Prisen Salz
½ Päckchen Backpulver
5-6 große Äpfel

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Fett in einem Topf zerlassen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Das Fett langsam einrühren. Die Zitrone zufügen. Danach das mit Backpulver und Salz vermischte Mehl untermischen. Zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Alles in eine gefettete und bemehlte Springform füllen und glattstreichen.

Äpfel schälen, entkernen, vierteln und die obere Seite dünn einschneiden. Die Äpfel auf den Teig setzen und etwas eindrücken. Mit ein wenig Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 40 Min. backen.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Josef Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: mail@vogt-hofmuehle.de | www.vogt-hofmuehle.de