

Schneewittchens Apfelkuchen (Schneewittchen und die sieben Zwerge, USA 1937)

Zutaten:

- 100 g Feinkristallzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 80 g weiche Butter
- 2 Eier
- 100 g Speisestärke
- 80 g Mehl
- 1 Packung Backpulver
- 3 EL Milch
- 3 Äpfel
- 3 EL Feinkristallzucker
- 1 Prise Zimt
- Butter für die Form
- 1 runde Tortenform (Durchmesser 24 cm)

Zubereitung:

1. Heize das Backrohr auf 200 °C (Ober-/ Unterhitze) vor.
Rühre Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz mit der weichen Butter in einer Schüssel mit Hilfe eines Handmixers cremig.
Rühre die Eier einzeln nach und nach unter.
2. Vermische Stärke, Mehl und Backpulver in einer weiteren Schüssel und rühre sie zusammen mit der Milch unter den Teig.
3. Halbiere die Äpfel, schneide das Kerngehäuse heraus und schneide sie in dicke Spalten.
Fette eine Springform (Ø 24 cm) mit etwas Butter ein und lege die Äpfel mit der Schnittfläche nach unten in die Form.
4. Vermische Zucker und Zimt und streue sie über die Äpfel.
Verteile den Teig in der Form und streiche ihn vorsichtig glatt.
Backe den Kuchen 50 Minuten auf der mittleren Schiene im Backrohr.
5. Nimm den fertigen Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn 10 Minuten abkühlen.
Stürze ihn anschließend vorsichtig auf einen großen Teller.

Gutes Gelingen!



Rezept und Foto von frischgekocht.billa.at



Foto: © Disney