HERBST · BACKEN · FAMILIENREZEPT

Invisible Apple Cake

Unsichtbarer Apfelkuchen



Zarte Apfelscheiben, kaum sichtbar im Teig — ein Kuchen, der bei jedem Bissen überrascht.

ZUTATEN

5-6	Äpfel (Elstar oder Boskoop)
2	Eier
50 g	Zucker
100 ml	Milch
70 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 TL	Vanilleextrakt
20 g	Butter, geschmolzen
-	Puderzucker zum Bestreuen *optional*

TIPP

Je dünner die Apfelscheiben, desto „unsichtbarer" der Kuchen. Ein Mandolinen-Hobel leistet hier gute Dienste — und bitte auf die Finger achten!

ZUBEREITUNG

1. **BACKOFEN VORHEIZEN**
   180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft). Eine Kastenform oder kleine Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

2. **TEIG ZUBEREITEN**
   Eier mit Zucker schaumig schlagen. Vanille, geschmolzene Butter und Milch einrühren. Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

3. **ÄPFEL VORBEREITEN**
   Äpfel schälen, entkernen und in sehr dünne Scheiben hobeln. *Bitte auf die Finger aufpassen!*

4. **ALLES MISCHEN**
   Die Apfelscheiben vorsichtig unter den Teig heben, sodass sie gut bedeckt sind, aber nicht zerfallen.

5. **BACKEN**
   Masse in die Form füllen, glattstreichen und ca. 40–50 Minuten backen. Bräunt der Kuchen zu schnell, mit Alufolie abdecken.

6. **ABKÜHLEN & SERVIEREN**
   Komplett abkühlen lassen, dann nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und genießen.

180 °C	40–50 Min	6–8	Kastenform
OBER-/UNTERHITZE	BACKZEIT	PORTIONEN	EMPFOHLEN

Für bestes Ergebnis am Tag zuvor backen – der Kuchen wird noch besser!

Guten Appetit 🍎