

Umgedrehter Apfelkuchen

Zutaten für das Vorab:

30g Butter
 2 gehäufte EL Zucker
 ½ gestr. TL Zimt
 700g Äpfel
 70g Walnüsse

Zutaten für den Teig:

100g Butter
 150g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker,
 2 Eier
 1 Pr. Salz
 125g Mehl
 75g Stärke,
 2 EL Backpulver
 10 Tropfen Backöl Zitrone oder
 geriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Eine runde Backform mit Backpapier ausschlagen, die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Dann die Apfelviertel in Scheiben schneiden und die Walnüsse zerkleinern, aber nicht mahlen. Beides anschließend bereitstellen. Nun die 30g Butter schmelzen und in die Backform gießen; Zucker und Zimt mischen und darüber streuen. Die Apfelscheiben und die Walnusstücke in die Form legen.

JETZT den Teig anrühren. Dafür erst alle trockenen Zutaten gut mit einander vermischen und zum Schluss die geschmolzenen 100g Butte und die Eier unterrühren. Der Teige sollte eine flüssige bis zähflüssige Konsistenz besitzen und sich in die Form gießen lassen.

Anschließend alles bei 180°C ca. 90min backen lassen und anschließend etwas abkühlen. Dann den Kuchen mit der Form stürzen (umdrehen) und am besten warm mit Vanillesoße oder Sahne genießen.

