Rezepte-und-Tipps.com

Schneller Apfelkuchen mit Rührteig Rezept

Ein schneller Apfelkuchen für spontanen Besuch - Symbolbild: © Carmen Steiner - stock.adobe.com

Rezeptinfos

BACKZEIT	GESAMTZEIT	GERICHT	SCHWIERIGKEIT
0:25 h	**0:45 h**	**Kuchen**	**einfach**

PREIS
preiswert

Zutaten für den schnellen Apfelkuchen

500 g	Äpfel	4	Eier
375 g	Mehl	1/2 Päckchen	Backpulver
250 g	Butter	1/2 TL	Zimt
250 g	Zucker		Salz
50 g	Schlagsahne		Puderzucker zum Bestäuben

So wird ein schneller Apfelkuchen mit Rührteig zubereitet

1. Waschen Sie die Äpfel, schälen, vierteln und entkernen sie. Dann die Äpfel nochmals halbieren und in Scheiben schneiden.

2. Vermengen Sie das Mehl mit Backpulver und Zimt in einer Schüssel. Geben Sie die Butter, eine Prise Salz und den Zucker in eine andere Schüssel und rühren alles mit dem Handmixer cremig. Rühren Sie dann die Eier einzeln unter. Geben Sie dann die Mehlmischung und die Sahne dazu und heben die Apfelstücke unter.

3. Fetten Sie eine Backform (21×31 cm) ein und bestäuben sie mit Mehl. Geben Sie den Teig hinein und streichen ihn glatt. Backen Sie den Kuchen nun bei 175 Grad ca. 25 Minuten. Überprüfen Sie am Ende der Backzeit mit einem Stäbchen, ob der Kuchen durchgebacken ist. (Bleibt Teig am Stäbchen hängen, muss der Kuchen noch etwas länger backen.)

4. Nehmen Sie den Apfelkuchen aus dem Backofen und lassen ihn abkühlen. Dann nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Ein schneller Apfelkuchen mit Rührteig kann sowohl warm als auch ausgekühlt serviert werden. *Guten Appetit!*

Tipps für das Rezept

Tipps für das Schneller Apfelkuchen Rezept

Für dieses Schneller Apfelkuchen Rezept können Sie Äpfel verwenden, die nicht ganz perfekt gewachsen sind. Der Schnelle Apfelkuchen ist daher auch für die Resteverwertung ideal. Gerne werden Klaräpfel oder Äpfel der Sorte Boskoop dafür verwendet. Auch Elstar und Gala funktionieren gut – Elstar hat ein besonders schönes Säure-Süße-Verhältnis. Der Rührteig ist einfach zuzubereiten und verzeiht kleine Fehler.

Das Geheimnis eines guten Rührteigs liegt in der Rührtechnik. Die Butter sollte mit dem Zucker lange genug cremig gerührt werden – mindestens drei bis fünf Minuten mit dem Handmixer. Dies sorgt dafür, dass genug Luft in den Teig kommt, die beim Backen für Volumen und Lockerheit sorgt. Die Eier müssen einzeln und gut untergerührt werden, bevor die trockenen Zutaten hinzukommen.

Der Rührteig kann manchmal etwas gleichmäßig wirken. Abhilfe schafft zusätzlicher Zimt im Teig oder eine Zimtzucker-Mischung, die Sie nach dem Backen über den noch warmen Kuchen streuen. Dies verleiht dem Kuchen ein würziges Aroma, das den Apfelgeschmack wunderbar unterstreicht. Auch ein Hauch Vanille im Teig kann das Geschmacksprofil verbessern.

Wer mag, kann auch etwas Schlagsahne dazu servieren. Das kommt ganz auf den persönlichen Geschmack an und eventuell darauf, wie süß die verwendeten Äpfel sind. Frische Sahne, leicht gezuckert, passt hervorragend zu diesem unkomplizierten Alltagskuchen. Manche servieren ihn auch mit Vanillesoße oder einem einfachen Vanillepudding.

Der schnelle Apfelkuchen kann warm oder kalt serviert werden und lässt sich auch gut einfrieren. Das macht ihn besonders praktisch für Backanfänger oder wenn Besuch spontan kommt. In Frischhaltefolie eingewickelt bleibt er bis zu zwei Monate tiefgefroren frisch. Erfahren Sie bei uns auch alles über Mehl.

Das Rezept im Internet: https://www.rezepte-und-tipps.com/backrezepte/kuchenrezepte/obstkuchen/apfelkuchen/schneller-apfelkuchen.html