

## **Apfelkuchen vom Keramiker**

Von Detlef Kunen aus Dülmen

### **Zutaten für eine Kuchenform mit ca. 1,5 Liter Fassungsvermögen:**

4 Eier (Größe M) abwiegen (ca. 230 – 250 g)

jeweils das gleiche Gewicht an

-Zucker

-Butter

-klein gehackte Äpfel

-Mehl

### **Außerdem:**

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

1 gehäufte TL Kardamom oder Zimt

1 Prise Salz

Fett und Paniermehl für die Form

### **Zubereitung:**

Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig schlagen. Die vier Eier dazugeben und gut verrühren. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und erst danach wiegen. Anschließend die Apfelstücke sehr klein schneiden. Danach mit einem Küchenmesser oder Wiegemesser zerkleinern. Die kleinen Apfelstückchen zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben und vermengen. Mit einer Prise Salz und Kardamom oder Zimt verfeinern. (Je nach Geschmack - beides zusammen schmeckt nicht so gut). Zum Schluss Mehl und Backpulver hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Die Backform gut einfetten und mit Paniermehl einstreuen. Den fertigen Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°Grad (Ober-Unterhitze) oder 175°Grad Umluft ca. 60 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofen variieren! Den Kuchen in der Form etwa eine Stunde auskühlen lassen, erst dann stürzen und aus der Form nehmen.

### **Tipp:**

Wenn der Kuchen sehr hoch aufgegangen ist, schneiden Sie vor dem Stürzen den Überstand mit einem scharfen Brotmesser ab, um eine glatte und gerade Standfläche zu erhalten.

### **Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: [studio.muenster@wdr.de](mailto:studio.muenster@wdr.de). Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.