



Versunkener Apfelkuchen nach Grosi-Art



Mise en place parat machen.
Alles abmessen und abwägen.

Zutaten:

- 5 Äpfel (können auch schon schrumpelig sein)
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 125 g Zucker
- 1 Pack Vanillezucker
- 125 g Butter

Vorbereitungen trenne:



Die Springform vorbereiten:

Kontrollieren ob der Boden richtig eingeklemmt ist!

Rand und Boden gut einfetten.
evt. am Boden ein Backpapier einklemmen.
Ofen vorheizen.



Äpfel vierteln, Kerngehäuse ausschneiden, und Schale oben einritzen.

Schnitze in Orangensaft legen, damit sie nicht schwarz werden.

Zur Seite stellen.



Und jetzt geht's los ...

Menge für
eine
Springform

Zutaten

Zubereitung



3 Eier

Eier trennen:
Eigelb in die Teig-
schüssel

Eiweiss in einen
Messbecher



3 Eiweiss

die 3 Eiweisse mit dem
Mixer zu Eischnee
schlagen

Der Eischnee ist fertig,
wenn du kein Eiklar
mehr siehst.



3 Eigelb
125 g Zucker
125 g Butter, weich
1 Pack Vanillezucker
1 Zitrone, abgr.
1 Zitrone, Saft
200 g Mehl
1 TL Backpulver

**Zutaten in Teig-
schüssel** geben und
mit dem Mixer kräftig
rühren, bis die Masse
hell und schaumig ist.

Jetzt kommt noch Mehl
und Backpulver dazu.



Eiweiss unter die Masse
ziehen.

Mach das nicht mehr mit
dem Mixer sonst geht zu
viel Luft aus der Eiweiss-
masse raus.



Nimm besser einen
Gummischaber oder
einen Schwingbesen.



Teig in Springform füllen.

Äpfel verteilen – übrigens
sehen deine Äpfel
schöner aus, weil du die
farbige Schale dran
gelassen hast :-)



Kuchen backen
180°C ca. 30-35 Min.

Mach nach
30 Min. eine
Nadelprobe

