

Apfelkuchen

(für 4 Personen)

Zutaten: 3 Äpfel
 1 Päckchen Backpulver
 3 Eier
 190g Mehl
 8 EL Wasser
 3 Spritzer Zitronensaft
 140g Zucker

 Zimt (je nach Vorliebe, zum Bestreuen)
 1 EL Zucker (zum Bestreuen)

Zubereitung:

Für den schnellen Apfelkuchen zuerst den Backofen (Ober- und Unterhitze) auf 180 Grad vorheizen.

Danach das Eiweiss in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen. In einer anderen Schüssel das Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Wasser und Zitronensaft dazugeben. Das mit Backpulver versiebte Mehl untermischen und den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Teig-Masse in eine gefettete Springform füllen. Apfelspalten auf dem Teig verteilen und mit Zimt (je nach Vorliebe) und Zucker bestreuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Heissluft) etwa 40 Minuten backen.