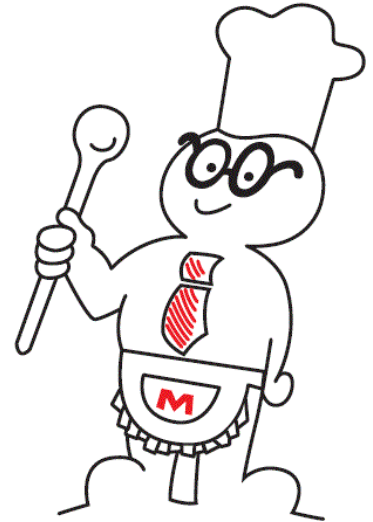


Badischer Apfelkuchen

Zutaten:

150 g Fett
150 g Zucker
4 Eier (getrennt)
etwas Salz
etwas Saft und abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
200 g Mehl
50 g Speisestärke z. Bsp. Gustin
2 gestrichene Teelöffel Backpulver
Evtl. etwas Milch oder je nach Geschmack, Buttermilch

ca. 1 kg Äpfel



Zuerst aus dem Eiweiss Schnee schlagen und zur Seite stellen.
Danach das Fett schaumig schlagen. Abwechselnd Zucker und Eigelb unterrühren.
Salz, Zitronensaft und Zitronenschale hinzugeben.
Mehl, Backpulver und Gustin unterrühren.
Je nach Festigkeit des Teiges Milch bzw. Buttermilch einrühren.
Zum Schluss vorsichtig das Eiweiss unterheben.

Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Form streichen und mit den gespaltenen oder gewürfelten Äpfeln belegen.

Bei Ober- und Unterhitze 180 C° 45 Minuten backen.

Nach Bedarf mit Puderzucker oder Zucker und Zimt bestreuen.



wünscht guten Appetit!