

Zutaten - Dänischer Apfelkuchen

- 4 Eier
- 1 Tasse Milch
- 1/2 Tasse Zucker
- 3 Tassen Mehl
- 1/2 Backpulver
- 3 saure Äpfel (Boskoop o. ä.)
- 100 gr Butterflocken
- Zimt
- evtl. Sahne, Vanilleeis oder Vanillesauce

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Tasse zum Abmessen
- Sieb
- Rührlöffel

Zubereitungsdauer

- Teig anrühren: ca. 5 Minuten
- Äpfel schälen & in Scheiben schneiden: ca. 5 -10 Minuten
- Backzeit: ca. 30 - 40 Minuten

Zubereitung

- Eier (3 Stck) mit Milch (1 Tasse) und Zucker (1/2 Tasse) verrühren
- Mehl (3 Tassen) und Backpulver (1/2 Tüte) vermischen und auf die Eier-Milch-Zucker-Masse sieben und verrühren
- Teig in eine gefettete Auflaufform gegeben
- Backofen auf 180° Celsius (Umluft) vorheizen
- Äpfel (3 Stück) schälen, in Scheiben schneiden und auf den Teig legen
- Butterflocken (100g) auf die Äpfel legen, mit Zimt betreuen

Der Kuchen wird bei 180° Celsius gebacken, bis er goldgelb ist – das dauert etwa 30 – 40 Minuten.

Ein Hinweis: Ihr werdet sehen, dass sich sehr viel Flüssigkeit an der Oberfläche sammelt. Daher nach ca. 20 Minuten mit einer Gabel den Kuchen rundherum einstechen, so dass die Flüssigkeit tiefere Schichten erreichen kann.

Der Kuchen schmeckt am besten, wenn er noch warm mit Vanilleeis und Sahne oder Vanillesauce und Sahne gegessen wird. Er kann als Nachspeise oder am Nachmittag gegessen werden.