

Gestürzter Apfelkuchen mit Zimtrahm

Belag

2 EL	Zitronensaft
2 EL	Zucker
800 g	Äpfel, geschält (Boskop)
50 g	helle Sultaninen
¼ TL	Zimt

Teig

125 g	Butter
125 g	Zucker
1 Prise	Salz
2	Eier
1 Zitrone	abgeriebene Schale und 1 EL Saft
1 dl	Milch
200 g	Weissmehl
1 ½ TL	Backpulver

Zimtrahm

2 dl	Rahm
2 EL	Puderzucker
½ TL	Zimt

Für den Belag Zitronensaft und Zucker in einer grossen Schüssel gut verrühren. Äpfel schälen, vierteln, in dünnen Scheiben direkt in die Schüssel hobeln, sofort mischen. Sultaninen und Zimt begeben, mischen und in die Springform geben. 24 cm Springform, Boden mit Backreinpapier auslegen, Rand gut einfetten.

Für den Teig Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz darunter rühren. Ein Ei nach dem andern darunter rühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale, -saft und Milch begeben, gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen. Teig auf den Äpfeln verteilen. Form zum Backen unbedingt auf ein Backblech stellen.

Ca. 45 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, ca. 10 Minuten abkühlen, Formenrand entfernen und auf ein Gitter stürzen. Formenboden sorgfältig entfernen.

Zimtrahm: Rahm halbsteif schlagen, Puderzucker und Zimt daruntermischen. Apfelkuchen damit verzieren.

Tipps: Der Apfelkuchen kann auch gut ohne Zimt und ohne Sultaninen zubereitet werden. Er schmeckt auch ausgezeichnet ohne Rahm. Am liebsten essen wir ihn noch lauwarm.

