Einfacher Apfelkuchen



Normalerweise bringt man reichlich Äpfel, also kleingeschnittene Apfelspalten auf einen Mürbeteig auf. Und übergießt diesen nach dem Backen mit einem Tortenguss. Entweder industriell gefertigt aus der Tüte. Oder, was natürlich besser ist, selbst zubereitet aus Speisestärke und Flüssigkeit.

Bei diesem Rezept waren nur vier Äpfel vorhanden. Was somit zu einem sehr einfachen Belag und somit zu einem einfachen Apfelkuchen führte.

Und noch dazu ist es zugegebenermaßen kein reiner Apfelkuchen. Denn unter den vier Äpfeln versteckte sich doch unbeabsichtigt eine Nektarine, die täuschend echt aussah wie ein Apfel.

Ich habe die Nektarinen-Spalten dann einfach unter den Belag

auf dem Mürbeteig gemischt.

Da ohne Tortenguss, bestäube ich den Kuchen einfach nach dem Backen noch reichlich mit Zimt und Puderzucker.

Der Mürbeteig ist etwas dunkel, das rührt aber nur vom verwendeten Dinkelmehl her. Dadurch bekommt der Kuchen aber auch noch einen nussigen Touch.

Einfacher Apfelkuchen



3. November 2021
von Thobie
Kategorie Kuchen
Zubereitungszeit
15 Minuten
Garzeit
1 Stunde
Gesamtzeit
1 Stunde, 15 Minuten



Zutaten

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für den Belag:

- 3 Äpfel
- 1 Nektarine
- Zimt
- Puderzucker

Anleitung

1. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Äpfel und Nektarine putzen, schälen, entkernen und in

dünne Spalten schneiden.
3. Spalten kreisförmig auf dem Mürbeteig auslegen.
4. Kuchen nach dem Grundrezept backen.
5. Abkühlen lassen.
6. Kräftig mit Zimt und dann mit Puderzucker bestäuben.
7. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Äpfel,
Mürbeteig,
Nektarine,
Puderzucker,
Zimt

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/11/03/einfacher-apfelkuchen/