Versunkener Apfelkuchen

Aromatischer Rührteig mit saftigen Äpfeln!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei

Für eine Springform (26cm Durchmesser)

200g weiche Butter oder Margarine
150g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
½ TL Zimt
220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
Nur nach Bedarf: bis 6 EL Milch (ggf. laktosefrei) oder Wasser
½ P. Backpulver
3 – 4 Äpfel

Puderzucker zum Bestreuen

1. Butter oder Margarine, Zucker und Salz schaumig rühren. Die Eier eines nach dem anderen gut unter die Masse rühren.
2. Mehl, Backpulver und Zimt mischen und unter die Schaummasse rühren. Der Teig soll schön cremig sein, bei Bedarf mit bis zu 6 EL Milch oder Wasser regulieren.
3. Den Teig in eine gefettete Springform streichen.
4. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Oberfläche fächerförmig einschneiden. Bei einer festen, säuerlichen Sorte müssen die Apfelstücke einige Minuten vorgekocht werden, da die Äpfel auf dem Kuchen sonst nicht weich werden! Die

Apfelstücke auf dem Teig verteilen.
5. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 45 – 50 Minuten backen.
7. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.