



# BRETONISCHER APFELKUCHEN

Serviervorschlag | Bild Freepik

Für 6-8 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Backzeit: ca. 20 Min.

## Zutaten:

150 g Butter  
150 g Zucker  
4 Eier  
4 TL Kleine Auszeit Tee (statt Calvados oder Rum)  
1 Prise Salz  
150 g Mehl  
1/2 Tütchen Weinstein-Backpulver  
etwa 600 bis 800 g Äpfel geschält, entkernt und in  
Spalten geschnitten  
etwas Butter für die Form

Rührschüssel  
Mixer  
Teigschaber  
Springform oder Kuchenform aus Porzellan,  
Keramik oder Glas

## Zubereitung:

- 1) Butter schmelzen lassen und wenn sie etwas abgekühlt ist, mit dem Zucker, den Eiern, dem Kleine Auszeit Tee und dem Salz schaumig schlagen.
- 2) Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. 3/4 der Apfelspalten unter den Teig mischen und in die gefettete Form füllen. Die restlichen Apfelspalten vorsichtig auf dem Teig verteilen.
- 3) Im Backofen auf der untersten Schiene bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten backen, dann den Kuchen mit Backpapier abdecken und ungefähr weitere 25 min backen. Gut im Blick behalten, damit er nicht zu dunkel wird. Nach Ende der Backzeit abkühlen lassen. Köstlich!

Wer möchte, kann den Kuchen  
mit Minzblättern, Puderzucker,  
Schlagsahne oder etwas  
Karamellsirup garnieren.