

# Zubereitung

## Rührteig: Gleichschwer mit Äpfeln



Nährwert pro Pro Stück (1/16):

263 kcal

F 15 g

Kh 29 g

E 4 g



ca. 25Min.



4 Personen



vegetarisch

250 g **Butter**

in einer Schüssel weich rühren. Die richtige Konsistenz ist erreicht, wenn die Rührspuren gut sichtbar sind und sich Spitzchen bilden.

250 g **Zucker**

1 Prise **Salz**

darunter rühren

4 **Eier**

ein Ei nach dem andern darunter rühren,iterrühren, bis die Masse hell ist.

0.5 unbehandelte **Zitrone**,  
abgeriebene Schale und  
Saft

darunter rühren

250 g **Mehl**

1 TL **Backpulver**

mischen, unter die Masse mischen, in die vorbereitete Form füllen

3 **Äpfel** (z. B. Cox Orange),  
geschält, Kerngehäuse  
ausgestochen, in feinen  
Schnitzen

ziegelartig auf der Masse verteilen

**Backen:**

ca. 70 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**Form:**

Für eine Cakeform von ca. 30 cm, gefettet

**Gut zu wissen:**

– Die Zutaten verbinden sich am besten, wenn sie alle Raumtemperatur haben. Bei Temperaturunterschieden scheidet die Masse. Durch die Beigabe des Mehls bindet die Masse jedoch wieder, und das Backgut gelingt dennoch.

– Backgut mit Backpulver immer sofort backen, sonst verliert das Backpulver seine Wirkung, und das Gebäck geht nicht auf.

– Form so wählen, dass sie nur bis zu gefüllt ist, da der Teig sonst beim Backen über den Rand fließt und verbrennt.

Butter weich rühren. Die richtige Konsistenz ist erreicht, wenn die Rührspuren gut sichtbar sind und sich Spitzchen bilden.

Zucker und Salz darunter rühren. Dann ein Ei nach dem andern darunter rühren,iterrühren, bis die Masse sichtbar heller ist.

Mehl mit einem Gummischaber oder einer Kelle unter die Teigmasse mischen. Nie mit dem Handrührgerät mischen, der Teig wird sonst zäh.

Teigprobe: Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er schwer reissend vom Gummischaber oder von der Kelle fällt.

**Haltbarkeit:**

In Folie eingepackt im Kühlschrank 2 Tage.