

Apfel-, Vanille- & Ahornkuchen

Ingrédients

- 90g weiche Butter
- 110g Ahornzucker
- 1 Vanilleschote
- 3 Eier
- 150g Mehl T55
- 6g Backpulver
- 35g flüssige Sahne
- 3 Äpfel

Préparation

1. Selbst nach den mehr als 50 Rezepten aus meinem Buch (und einigen anderen, die man hier finden kann), habe ich immer noch Ideen für Kuchenrezepte!
2. Also bin ich mit einem herbstlichen Kuchen zurück, Apfel und Ahornsirup (und auch ein bisschen Vanille!
3.).
4. Ich habe Ahornzucker verwendet, diesen kann man im Internet oder in spezialisierten Geschäften finden.
5. Ich rate Ihnen nicht, ihn durch Ahornsirup zu ersetzen, die Textur des Kuchens wäre völlig anders!
6. Material: Kastenform Zutaten: Ich habe die Vanille von Madagaskar Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (Partnerlink).
7. Ofen auf 160°C vor.
8. Vermischen Sie die weiche Butter mit dem Ahornzucker und den Vanillekörnern.
9. Fügen Sie die Eier nacheinander hinzu, dann das gesiebte Mehl und das Backpulver.
10. Fügen Sie die flüssige Sahne hinzu.
11. Schneiden Sie die Äpfel in dünne Scheiben, dann fügen Sie sie in den Teig ein (bewahren Sie einige Scheiben für die Oberseite des Kuchens auf).
12. Gießen Sie den Teig in eine Form, fügen Sie einige Apfelscheiben hinzu.
13. Backen Sie den Kuchen für 1 Stunde bis 1h10.
14. Lassen Sie ihn ein paar Minuten abkühlen, bevor Sie ihn auf einem Gitter entformen, und genießen Sie ihn!