

## Lecker an Bord | Versunkener Apfelkuchen

---

---

### Zutaten für 1 Gugelhupfform:

- 1,5 kg frühe Äpfel (Klarapfel)
- Zitronenwasser
- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- ca. 370 g Mehl
- ca. 30 g Champagnerroggen/Emmermehl
- 150 ml Milch
- 1 Sternanis
- Schuss Aprikosenöl
- 1 Vanilleschote
- 5 EL brauner Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- Prise Zimt
- Butter und Paniermehl für Gugelhupfform
- Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

Die Äpfel ungeschält in mundgroße Stücke schneiden und bis zur weiteren Verarbeitung in Zitronenwasser legen.

Die zimmerwarme Butter mit Zucker und einer Prise Salz mit der Küchenmaschine schaumig schlagen. Nach und nach die Eier, abwechselnd mit der Milch, untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver, einem langem Schuss Aprikosenöl und dem Mark der Vanilleschote in die Eier-Butter-Zuckermasse einrühren. Den gemahlene Sternanis hinzufügen.

Die Gugelhupfform mit Butter auspinseln und Semmelbröseln bestreuen.

Die Apfelstücke mit 3 EL braunem Zucker und Zimt in der Pfanne karamellisieren.

Den Teig nun in die Form geben und die Äpfel mit der Gabel vorsichtig in den Teig drücken. Zum Schluss 2 EL braunen Zucker drüberstreuen, damit dieser beim Backen karamellisiert.

Den Kuchen für ca. 45 Minuten bei 180 Grad auf den Grill / in den Ofen geben. Nach dem Stürzen mit Puderzucker bestreuen.

*Rezept: Björn Freitag & Frank Buchholz*

*Quelle: Lecker an Bord vom 23.09.2019*

*Episode: Kulinarische Schätze rund um Henrichenburg*

