

# Ruck-Zuck-Äpfelkuchen

FB: Weibsi bäckt & Weibsi's Lieblingsrezepte

Erinnerungen an Mama Gusti

## Zutaten

- × 6 Eier
- × 240 g Zucker
- × 1 Pkg Vanillezucker
- × 200 g Mehl

## Belag

- × 5 Äpfel
- × 250 ml Wasser
- × 250 ml Apfelsaft
- × 2 Pkg Vanillepuddingpulver
- × 1 Zitrone, Saft davon

## Fülle (optional)

- × 150 g Marmelade

Neues aus der  
„Weibsi bäckt“  
Backbuch-Serie 😊



## Zubereitung

Die ganzen Eier mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren.

Das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine befettete und bemehlte Kuchenform geben und bei ca. 180°Grad für ca. 15-20 Minuten auf Sicht backen. Stäbchenprobe machen.

Die Äpfel raspeln.

Diese mit Wasser, Apfelsaft, Vanillepuddingpulver und Zitronensaft miteinander verrühren, aufkochen und abkühlen lassen.

Die Apfelmasse gleichmäßig auf das Biskuit streichen und beliebig verzieren (zum Beispiel mit einer Mini-Prise Zimt).

Am besten gut gekühlt genießen.

*Das Biskuit mit einer selbstgemachten Apfel-Lebkuchen-Marmelade gefüllt, sorgt für ein zusätzliches I-Tüpfelchen ;-).*

*Im Originalrezept von meiner Mama spricht sie von einer „Eischwermasse“.*



*Das heißt, man wiegt die Eier, rechnet das Durchschnittsgewicht und nimmt „5 eischer Zucker“ und „4 eischer Mehl“. So ungefähr halt ☺.*

*Der Kuchen kann auch als Schmitte gebacken werden.*