

APFELKUCHEN AUS DEM GLAS



4 Einmach-Gläser (à 250 ml) mit Deckel, Gummiring und Klammern, 180 g Butter, 3 Eier, 180 g Zucker, 1 EL Zitronensaft, 200 g Mehl, 1 TL Backpulver, 3 mittelgroße Äpfel (600 g), 1 Päckchen Vanillezucker, 1 EL Puderzucker, 2 EL Mandelblättchen, Öl für die Gläser

Die Einmachgläser mit Öl einpinseln. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Die Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Die Eier mit Zucker und Zitronensaft schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Die flüssige Butter unter den Teig rühren. Die Äpfel waschen, schälen und vierteln. Das Kerngehäuse ausschneiden, die Viertel quer in feine Scheiben schneiden und mit dem Vanillezucker vermischen. Den Teig und die Äpfel schichtweise in die Gläser füllen. Mit Teig abschließen. Kuchen auf dem Rost im Backofen (Mitte) 20 Min. backen. Dann Puderzucker und Mandelblättchen mischen und auf den Teigoberflächen verteilen. Kuchen weitere 15-20 Min. backen. Gläser aus dem Ofen nehmen. Zum Aufbewahren heiß verschließen, die Kuchen halten sich kühl gelagert mind. 2 Wochen. Zum Servieren Kuchen abgekühlt aus den Gläsern stürzen.