Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



APFELKUCHEN OHNE BODEN

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · BACKZEIT: 43 MIN.

Ja, es gibt eine Alternative zu der Tarte aux pommes, wenn man zu viele Äpfel zu Hause hat. Heute gab bei uns einen schnellen **Kuchen ohne Boden**. Ein bisschen wie ein Clafoutis oder ein Far Breton, habe ich einen Kuchen mit gaaanz vielen Äpfeln und **eine Art „Crêpeteig“** gemacht. So konnte ich alle unsere alten Äpfel verwenden. Ich habe meine Backform voll mit dünn geschnittenen Apfelscheiben gefüllt und dann mit einem weichen Teig gefüllt.

So ein schnelles Rezept und einfacher Kuchen wollte ich nicht unbedingt posten, aber auf Instagram hat es so gut gefallen, dass ich trotzdem das Rezept hier posten möchte. Es ist wieder ein Basisrezept, das man einfach mit den Kindern zubereiten kann. Es ist auch eine leichte Kuchenvariante, da ich hier kein Fett verwendet habe. Also ja, habe ich 2 gute Stücke davon gegessen.

Beim nächsten Mal werde ich dieses Rezept mit Boskopp Äpfeln zubereiten, um ein noch zarteres Ergebnis zu bekommen. Man kann auch den Teig mit Zimt aromatisieren. Mein Sohn hat sich auch noch Schokoladenstückchen in dem Kuchen gewünscht!

Hier findet Ihr noch Inspiration zum Thema Apfelkuchen :

- Tatin Apfelkuchen mit Salzbutter Karamell
- Tarte Bourdalou Apfel-Zimt
- Apfel-Schokolade Kuchen
- Apfel Tarte mit Kompott
- französischem Apfel Tarte
- Apfel Croustade

So jetzt ganz schnell das Rezept:

Zutaten für Apfelkuchen ohne Boden:

20cm Tortenform

4-5 Äpfel, 100 g Mehl, 50 g Zucker, 2 Eier, 1/4 Vanilleschote, 200 ml Milch

Ich habe meinen Kuchen in einer Silikontortenform gebacken und deswegen keine Butter für die Form gebraucht.

Utensilien: Silikon Torteform 18 cm , Silikonform 20 cm,

Tipps: ich kann euch wirklich empfehlen, eine Silikon-Tortenform zu nehmen. Es erleichtert so sehr dem Herrausnehmen der Kuchen. Ihr wird es lieben.

1- Der Teig:

In einer Schüssel, das Mehl mit dem Zucker, dem Vanillemark und den Eiern mischen, dann peu à peu die Milch eingeben, um keine Klumpen zu haben.

2- Die Äpfel schälen und in sehr dünnen Scheiben schneiden. Direkt in die Form geben, Wenn die Form mit Apfelscheiben gefüllt sind, den Teig darauf gießen,

... die Form leicht schütteln (und nicht rühren □□) und auf den Apfelscheiben drücken (so kommt der Teig nach oben und überall um die Apfelscheiben).

3- Den Kuchen jetzt **40 -45 Minuten bei 180°C Umluft** backen:

4- Den Kuchen umdrehen und auf einem Teller servieren:

5- Abkühlen lassen!

Der Kuchen ist schön fest und lässt sich sehr gut einpacken und für die Schule mitnehmen.

Wir haben ihn heute einfach so gegessen, mit ein klein bisschen Crème fraîche.

Ich wünsche euch noch leckere Momente mit diesem kinderfreundlichen Rezept.

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de