

Foto: Lars Welding

Zutaten:

400 g Äpfel
(Sorte „Jakob Lebel“)
1 TL Speisestärke
200 g weiche Margarine
8 EL Apfelmus
200 g Zucker
300 g Mehl
2 TL Backpulver
100 ml naturtrüber Apfelsaft
(Sorte „Rheinischer Krummstil“)
1 Prise Salz
2 EL Puderzucker

EINFACHER APFELKUCHEN

Dieser köstliche Kuchen vereint die robuste Süße des „Jakob Lebel“ – einer Apfelsorte, die seit ihrer Entdeckung im Jahre 1825 in Frankreich für ihr saftiges und festes Fruchtfleisch bekannt ist – mit dem intensiven Aroma des „Rheinischen Krummstils“, der für seine saftige und aromatische Note sorgt.

Nach dem Backen wird der goldbraune Kuchen mit einem Hauch von Puderzucker bestäubt, was ihn nicht nur unwiderstehlich macht, sondern auch sein rustikales Aussehen unterstreicht.

So wird's gemacht:

Die Springform fetten und den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden.

Mit einem Handrührgerät Margarine cremig aufschlagen und Apfelmus unterrühren. Zucker, Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz vermischen und im Wechsel mit dem Apfelsaft unter den Teig rühren.

Die Hälfte des Teiges in die Springform füllen und die Hälfte der Apfelstücke darauflegen. Danach den restlichen Teig darüber geben und die verbleibenden Apfelstücke wieder darauf verteilen.

Den Kuchen in den Backofen geben und 40-45 Minuten backen. Anschließend den Apfelkuchen abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.

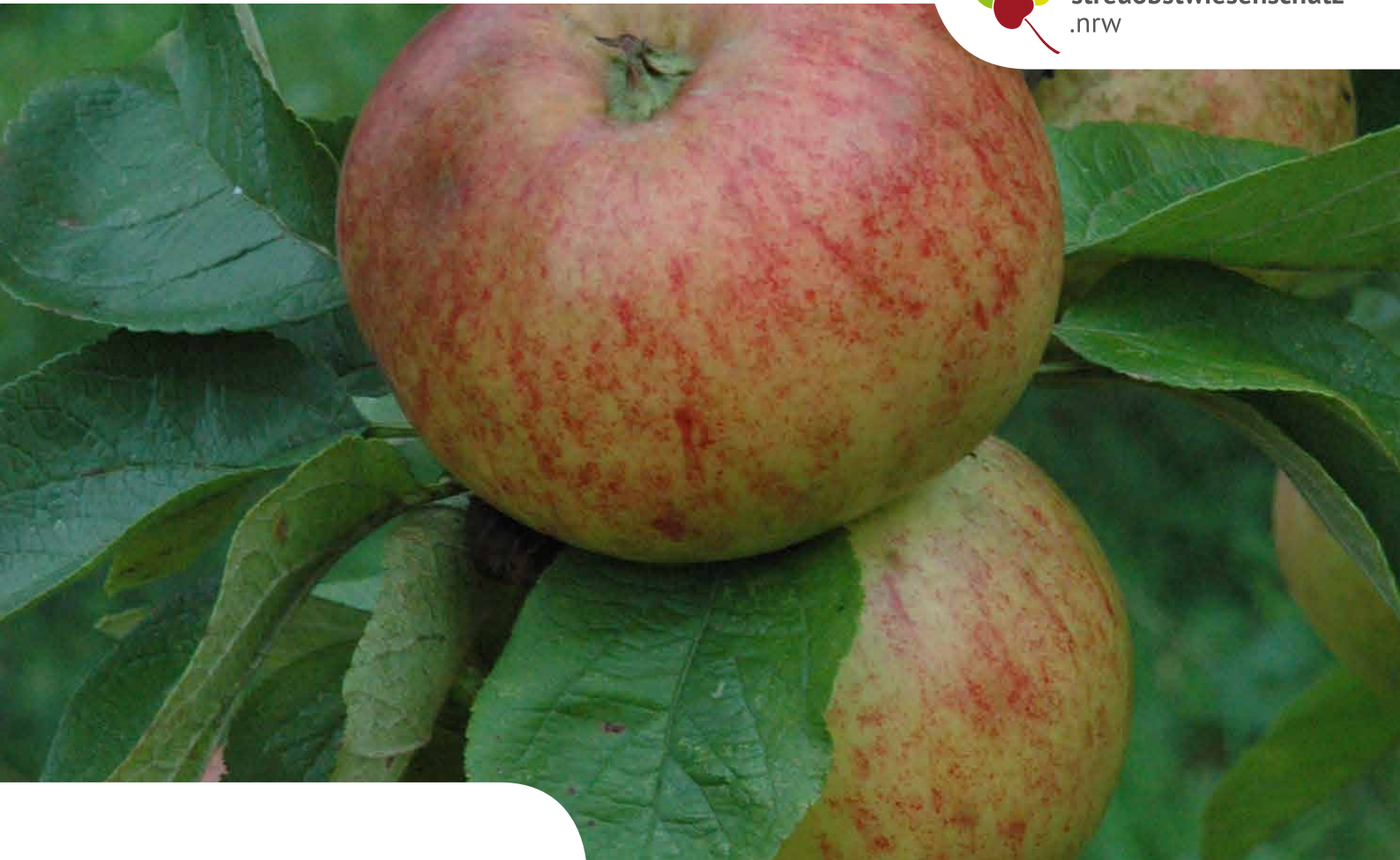


Foto: Hans-Joachim Bannier

JAKOB LABEL

Der Apfel ist groß und breitkugelig, gelblich-grün mit wenigen roten Streifen. Das Fruchtfleisch ist sehr saftig, locker, feinzellig und spritzig säuerlich.

Ab Mitte September bis Ende Oktober findet die Ernte statt. Zum Frischverzehr so spät wie möglich ernten, da die Äpfel dann noch an Geschmack gewinnen. Genussreife ist von Oktober bis Januar. Die Äpfel sind im Naturlager (bei +4 °C) ca. 3 Monate lagerfähig, neigen allerdings zur Stippe. Der stark fettige Überzug schützt die Frucht vorm Welken. Der Jakob Label ist ein ausgezeichneter Back- und Küchenapfel, auch geeignet zum Frischverzehr und zur Herstellung von Apfelringen.



Foto: Hans-Joachim Bannier



Echte Handarbeit ist bei der Ernte gefragt
Foto: Sebastian Hennigs