



## Joghurt-Apfelkuchen aus Deutschland

*Wer denkt, Deutschland hätte kulinarisch außer Eisbein mit Sauerkraut, Königsberger Klopse und Weißwürste nicht viel zu bieten, irrt sich. Wir haben diesen feinen Joghurt-Apfelkuchen unserer Lieblings-Nachbarn ausgesucht.*



### Zutaten

75 g brauner Zucker	2 Eier mittelgroß
175 g Butter	300 g Weizenmehl fein
7 kleine Äpfel (ca 800 g)	2 TL Backpulver
6 EL Zitronensaft	150 g Joghurt 3,5% Fett
200 g Zucker	Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1 Prise Salz	Staubzucker zum Bestäuben



### Zubereitung

Eine Tortenform mit 26 cm Ø mit Butter einfetten. Den Formboden mit dem braunen Zucker ausstreuen. 25 g Butter in Flöckchen darauf verteilen. Äpfel schälen, entkernen und halbieren. Die gewölbte Oberfläche der Äpfel mehrmals leicht einschneiden. Apfelhälften mit 3 EL Zitronensaft beträufeln. Mit der gewölbten Seite nach unten dicht an dicht in die Form legen.

Zuerst für einen feinen Teig 150 g Butter, 200 g Zucker und Prise Salz mit dem Handmixer cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen, sieben und in die Masse einrühren. Joghurt, 3 EL Zitronensaft und Zitronenschale unterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Den Teig auf die Äpfel geben und vorsichtig glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° (Ober-/Unterhitze) 45-60 Minuten auf unterer Schiene backen. Stäbchenprobe machen, bis kein Teig mehr auf dem Holzstäbchen kleben bleibt. Auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben und mit Schlagobers auf hübschen Tellern anrichten! Guten Appetit!