

# Leib ohne Seele

## Leib

Klaus Köhler

### Schwäbischer Apfelschlupfkuchen

Für den Rührteig:

125 g weiche Butter

125 g Zucker

3 Eier

1 Prise Salz

2 EL Rum (nach Belieben)

150 g Mehl

50 g Speisestärke

2 TL Backpulver

einige EL Milch

Für den Belag:

ca. 5 mittelgroße, säuerliche Äpfel

etwas Puderzucker zum Bestreuen

Eine Springform (26 cm) einfetten und einmehlen. Den Ofen auf 175 °C vorheizen

Für den

Rührteig die

Butter mit

dem Zucker

und den

Eiern schau-

mig rühren, Salz und evtl. Rum zugeben. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischen und schnell unterrühren. So viel Milch unter den Teig rühren, dass er weich vom Löffel fällt.

Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.

Für den Belag die Äpfel schälen, halbieren, und vom Kerngehäuse befreien. Die Apfelhälften auf der Oberseite mehrmals einschneiden. Mit der Rundung nach oben auf den Teig legen.

Den Kuchen etwa 45 Minuten backen.

Aus der Form nehmen. Abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Peer reviewed von:

Sabine Renner-Fischer

Bettina Schienmann

Anja Seitz

Klaus Köhler (Urheber)

Angelika Lang

Sabrina Wiech

Regina Fleischmann

(von links nach rechts)

mit dem Ergebnis:

Nachbacken lohnt sich!

Aufmerksame Leser werden feststellen, dass die „Seele“ fehlt. Darunter wurden in den vergangenen Heften Buchrezensionen bzw. Buchempfehlungen veröffentlicht. Gerne suchen wir für die kommenden Hefte wieder Beiträge für diese Rubrik. Wer also ein gutes Buch gelesen hat und diesen Tipp gerne an KollegInnen weitergeben möchte, darf gerne eine kurze Beschreibung liefern!