

## Rezeptkarte: Apfelkuchen mit Baiserhaube

Apfelkuchen einmal ein wenig anders, das geht auch beim Campen. Dazu braucht man nur einen kleinen Ofen bzw. einen Ofenbräter wie den Omnia® oder den Forno Pardini® Versilia.



### Einkaufsliste

- Für den Teig: 75 g Zucker, 100 g Butter, 2 Eier, 200 g Mehl, 75 ml Milch, ½ Päckchen Vanillezucker, ½ Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz
- 2 kleine Äpfel
- Für den Baiser: 1 Eiweiß, 50 g Zucker, Spritzer Zitronensagt

### Zubereitung

Alle Zutaten für den Kuchen sollten nach Möglichkeit Zimmertemperatur haben. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Die Eier hinzugeben und gut vermengen.

Mehl und Backpulver gut vermengen, zügig mit der Ei-Zucker-Masse verrühren und die Milch dazu geben.

Die Kuchenform mit Streifen von Backpapier auslegen. Warum nicht Buttern oder eine Silikonform nutzen? Beim Stürzen nach dem Backen würden wir das fluffige Baiser zerdrücken. Mit dem Backpapier kann der Kuchen nach dem Abkühlen herausgehoben werden.

Nun den Teig einfüllen. Die Äpfel schälen, halbieren, in Scheiben schneiden und auf den Teig legen.

Nun das Eiweiß aufschlagen (geht sehr gut mit einer Gabel und einem tiefen Teller, sofern kein Handmixer zu Hand ist) und langsam den Zucker einarbeiten.



Mit einem Spritzbeutel oder zwei Löffeln die Masse auf dem Kuchen verteilen. Anschließend den Teig 45 – 50 Minuten bei anfangs hoher, später niedriger Hitze backen.

Das Rührkuchenrezept für Omnia® & Co. stammt aus dem Campingkochbuch „Tiny Kitchen – 111 Rezepte, Tipps & Tricks“ vom Verlag travelogs.de aus der Kollektion „Einraumwohnung“.

