Rezept

Apfelrahmkuchen mit Rosinen

Ein Rezept von Apfelrahmkuchen mit Rosinen, am 30.04.2024

Zutaten

6	Eier
200 ml	Öl
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 Päckchen	Backpulver
200 g	saure Sahne
1 TL	Zimtpulver zum Bestäuben
300 g	Zucker
200 ml	Apfelsaft
300 g	Mehl
3	säuerliche Äpfel
2 EL	Rosinen
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen, die Form fetten. 4 Eier mit 250 g Zucker schlagen. Öl und Saft zugeben. Zitronenschale, Mehl und Backpulver untermischen. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 15 Min. vorbacken.

2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und längs in Scheiben schneiden. 2 Eier mit 50 g Zucker cremig schlagen, saure Sahne unterrühren. Übrigen Teig auf den Boden geben, Apfelscheiben darauf legen, Rosinen aufstreuen, Guss darüber gießen. Kuchen ca. 35 Min. backen, mit Zimt bestäuben.