

Rezept

# Apfelrahmkuchen mit Rosinen

Ein Rezept von Apfelrahmkuchen mit Rosinen, am 05.08.2024

## Zutaten

|                                      |                           |
|--------------------------------------|---------------------------|
| <b>6</b> Eier                        | <b>300 g</b> Zucker       |
| <b>200 ml</b> Öl                     | <b>200 ml</b> Apfelsaft   |
| abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone | <b>300 g</b> Mehl         |
| <b>1 Päckchen</b> Backpulver         | <b>3</b> säuerliche Äpfel |
| <b>200 g</b> saure Sahne             | <b>2 EL</b> Rosinen       |
| <b>1 TL</b> Zimtpulver zum Bestäuben | 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.