

## Rezept

# Bretonischer Apfelkuchen

Ein Rezept von Bretonischer Apfelkuchen, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>180 g</b> Butter	<b>4</b> Eier
<b>180 g</b> Zucker	<b>2 EL</b> Calvados (ersatzweise Apfelsaft)
<b>180 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>750 g</b> süßliche Äpfel	<b>40 g</b> Butter
<b>40 g</b> Zucker	<b>40 g</b> gehobelte Mandeln
<b>1</b> Ei	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter zerlassen. Die Eier mit Zucker und Calvados cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen. Mit der Butter unter die Eicreme ziehen.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten. Die Äpfel waschen, schälen und vierteln, Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in Spalten schneiden. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen. Ein Drittel der Äpfel darauf verteilen, mit Teig bedecken und die restlichen Apfelspalten kreisförmig darauf anordnen.
3. Für den Guss die Butter zerlassen. Den Zucker einrühren. Leicht abkühlen lassen. Die Mandeln und das Ei unterrühren. Den Guss über den Äpfeln verteilen.
4. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 45 Min. backen. Nach 25 Min. mit Backpapier abdecken, damit die Oberfläche nicht zu stark bräunt. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.