

Rezept

Der beste Apfelkuchen in meinem ganzen Back-Universum

Ein Rezept von Der beste Apfelkuchen in meinem ganzen Back-Universum, am 09.09.2024

Zutaten

100 g weiche Butter + etwas für die Form	100 g + 2 EL Zucker
2 Eier	1 Vanilleschote
1/2 Bio-Zitrone	50 g Mehl
1 TL Backpulver	100 g frisch geröstete, geschälte, grob gehackte Mandeln
2-3 Äpfel	200 g Sahne
Optional	
Puderzucker	Zimt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Portion | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

1. Weiche Butter mit Zucker schaumig rühren.

2. Eier, das Mark der Vanilleschote und die fein abgeriebene Zitronenschale dazugeben, alles verquirlen und weiterrühren.

3. Mehl, Backpulver und Mandeln untermischen.

4. Dann Äpfel schälen, grob Würfeln und zum Teig geben.

5. Sahne schlagen, unterheben und den Teig in eine gefettete Springform (24 cm Ø) gießen.

6. Kuchen für 30–40 Minuten im 180 °C heißen Backofen (Mitte, Umluft 160 °C) backen. 5 Minuten vor Schluss den Grill zuschalten, den Kuchen mit 2 EL Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

7. Den Kuchen etwas auskühlen lassen und dann mit wenig Puderzucker und/oder Zimt bestäuben und selbstverständlich lauwarm genießen.