

Rezept

Spanischer Apfelkuchen

Ein Rezept von Spanischer Apfelkuchen, am 20.04.2024

Zutaten

500 g Äpfel (z.B. Topaz)	3 EL Rum (ersatzweise Orangensaft)
200 g weiche Butter	200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker	4 Eier
200 g Mehl	1 EL Kakaopulver
2 gestrichene TL gemahlener Zimt	1 Pck. Backpulver
	30 g geschälte Mandeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, achteln, das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfelteiler). Achtel quer in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Rum mischen. Den Backofen auf 190° vorheizen.

2. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Die Eier einzeln je ca. ½ Min. unterschlagen. Das Mehl mit Kakao, Zimt und Backpulver mischen und kurz unterrühren.

3. Den Boden der Form mit Backpapier belegen, zwei Drittel des Teiges einfüllen und die Apfelscheiben darauf verteilen. Den restlichen Teig da-rübergeben und glatt streichen. Die Mandeln im Ganzen dekorativ darauf verteilen, etwas andrücken. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.