

Rezept

Vanille-Apfelkuchen

Ein Rezept von Vanille-Apfelkuchen, am 24.02.2024

Zutaten

1 kleiner Apfel	170 g gemahlene Mandeln
100 g Frischkäse (16 % Fett absolut)	4 Eier
1 TL Vanilleextrakt	½ TL Zimtpulver
1 TL Backpulver	20 g Streusüße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform mit 20 cm Länge (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen. Den Apfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln.
2. Mandeln, Frischkäse, Eier, Vanille, Zimt, Backpulver und Streusüße in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einem cremigen Teig verrühren. Anschließend die Apfelwürfel unterheben.
3. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im heißen Backofen (Mitte) in ca. 40 Min. braun backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.