Rezept

»Versunkener« Apfel-Mandelkuchen

Ein Rezept von »Versunkener« Apfel-Mandelkuchen, am 22.05.2025

Zutaten

5 - 6	kleine Äpfel (ca. 750 g, z. B. Topaz, Cox orange)
200 g	weiche Butter
1 Pck.	Vanillezucker
4	Eier
2 gestr. TL	Backpulver
2 EL	Rum oder Amaretto (nach Belieben)
	Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)
2 EL	Zitronensaft
200 g	Zucker
	Salz
200 g	Mehl
50 g	gemahlene Mandeln
3 EL	Apfelgelee oder Quitten- oder Aprikosengelee

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel auf der gewölbten Seite jeweils mehrmals leicht einschneiden und mit dem Zitronensaft mischen, damit sie nicht braun werden. Den Backofen auf 180° vorheizen.

2. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker sowie 1 Prise Salz cremig rühren. Die Eier einzeln je ca. ½ Min. unterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und den gemahlenen Mandeln mischen und rasch unterrühren. Nach Belieben Rum oder Amaretto hinzufügen und unterrühren.

3. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen. Den Teig einfüllen. Die Äpfel mit der gewölbten Seite nach oben darauf verteilen und leicht in den Teig drücken. Im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. Das Gelee unter Rühren erwärmen, die Äpfel damit bepinseln. Den Kuchen abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.