

Apfel-Mandel-Cake

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

4 Äpfel, säuerlich
2 Esslöffel Calvados, ersatzweise
Zitronensaft
25 g Zucker
Butter, etwas, (1)
125 g Butter, weich, (2)
125 g Rohrzucker
3 Eier
50 g Mandelblättchen, (1)
175 g Mehl
0.5 Päckli Backpulver
1 Prise Salz
50 g Mandelblättchen, (2)

Info

Pro Portion

4 g Eiweiss
12 g Fett
22 g Kohlenhydrate
215 kKalorien
900 kJoule

ZUBEREITUNG

Ergibt etwa 15 Stück

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, dann die Schnitze nochmals halbieren und quer in dünne Scheibchen schneiden. Mit dem Calvados oder Zitronensaft beträufeln und mit dem Zucker bestreuen.

Eine Cakeform von 30 cm Länge mit Backpapier auslegen und mit Butter (1) ausstreichen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Butter (2) und Rohrzucker zu einer luftigen Masse aufschlagen; der Zucker soll sich weitgehend aufgelöst haben. Dann die Eier nacheinander dazuschlagen. Mandelblättchen (1), Mehl, Backpulver und Salz mischen und unter den Teig geben. Zuletzt die Äpfel mitsamt entstandenem Jus untermischen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen. Mit den Mandelblättchen (2) bestreuen.

Den Apfel-Mandel-Cake im 200 Grad heißen Ofen auf der untersten Rille 20 Minuten backen. Dann die Hitze auf 180 Grad reduzieren und den Kuchen weitere 35–40 Minuten fertig backen. Herausnehmen, 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.