

Schneller Apfelkuchen

Zutaten | 16 Stücke

1,2 kg	Äpfel
5	Eier
220 g	Zucker
100 ml	Sahne
200 g	Weizenmehl, Type 405
2 TL	Backpulver
150 g	Flüssige Butter (bereits etwas abgekühlt)
80 g	gehobelte Mandeln
80 g	Zucker
1 TL	Zimt
20 g	Butter zum Einfetten

Zubereitungszeit: 15 Min., Backzeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Äpfel waschen, schälen und achteln.
- Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Eier mit 220 g Zucker schaumig schlagen.
- Sahne, Weizenmehl, Backpulver und flüssige Butter vorsichtig unterheben.
- Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten und den Teig hineingeben.
- Die Apfelspalten darauf schichten.
- Mandeln mit Zimt und 80 g Zucker vermengen und über den Kuchen streuen.
- Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Den Kuchen noch warm mit geschlagener Schlagsahne servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück 138,5 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
324 kcal	15,4 g	42,3 g	5,2 g	36,3 mg