

Rezept der Woche



Apfelkuchen mit Mandeln und Zimt (ohne Mehl, glutenfrei)

Tipp: Für eine feine Karamellnote vor dem Backen braunen Zucker über den Kuchen streuen. Er karamellisiert im Ofen.

Zutaten:

- 5 süße Äpfel (z.B. Elstar)
- ½ Zitrone
- ½ bis 1 TL Zitronenabrieb
- 4 Eier
- 3 EL Zucker
- 120 g Butter (weich)
- 220 g Mandeln (gemahlen)
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 gute Msp. Zimt
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze). Eine Springform (26 cm) mit Butter einfetten.

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelstücke mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Die Mandeln mit Backpulver vermischen. Die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz schaumig rühren. Nach und nach die Eier, Zitronensaft und -abrieb dazugeben. Die Mandel-Backpulvermischung untermengen und zum Schluss die Apfelstückchen unterheben.

Den Apfelkuchen 40 min backen, in der Form auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.