

Apfel-Mandel-Cake

Ergibt etwa 15 Stück

Zutaten

4	Äpfel säuerlich
2 EL	Calvados oder Zitronensaft
25g	Zucker
125g	Butter weich
125g	Roh-Rohrzucker*
3	Eier*
50g	Mandelblättchen
175g	Mehl*
½	Päckli Backpulver*
1 Prise	Salz
50g	Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung

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.

Butter und Roh-Rohrzucker zu einer luftigen Masse schlagen. Der Zucker sollte sich weitgehend aufgelöst haben. Die Eier nacheinander dazu schlagen und weiterrühren. Mandelblättchen, Mehl, Backpulver und Salz mischen und unter den Teig geben. Zuletzt die Apfelscheibchen mit dem entstandenen Jus untermischen.

Den Teig in eine ausgelegte und mit Butter ausgestrichene Cakeform von 30 cm füllen und mit den restlichen Mandelblättchen bestreuen.

Den Apfel-Mandel-Cake im 200° vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 20 Min. backen. Die Hitze auf 180° reduzieren und den Cake weitere 35-40 Min. fertig backen. Herausnehmen, 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.