Apfelkuchen mit Lebkuchenbaiser
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

125 gr Butter, 120 gr Zucker, 1 Teelöffel Vanillearoma, 6 Eigelb, 125 gr gemahlene Mandeln, 75 gr Mehl, 750 gr Apfelspalten, 6 Eiweiß, 200 gr Zucker, 300 gr gemahlene Mandeln, 25 gr Mehl, 1 Teelöffel Lebkuchengewürz, Zimt, Puderzucker zum Bestäuben, evt. Schokoladenherzen als Deko.

Die Vorbereitungen:

Springform fetten, mit Semmelbröseln ausstreuen, oder die Form mit Backpapier auslegen.
Äpfel schälen und in Spalten schneiden.
Eier trennen.
Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Zubereitung:

Butter mit Zucker und Vanillearoma schaumig schlagen, die Eigelbe einzeln kräftig unterschlagen.
Mandeln und Mehl mischen, unter die Eimasse rühren, in die Backform geben und glatt streichen.
Apfelspalten auf der Teigmasse verteilen.
Eiweiße steifschlagen, Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen bis er vollständig gelöst ist.
Mandeln, Mehl und Gewürze mischen, vorsichtig unter den Eischnee heben.
Die Masse auf die Apfelspalten geben, glatt streichen und den Kuchen bei 180°C ca. 40-45 Minuten backen.
Den Kuchen in der Form erkalten lassen.
Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben, eventuell mit Schokoladenherzen garnieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de