

Winter-Apfelkuchen

Thema:	eine süße Vorfreude auf Weihnachten
Saison:	die Kombination Apfel-Zimt ist ideal für den Advent
Besonderheit:	mit einer Prise Zimt bekommt der Kuchen eine weihnachtliche Note
Zu Beachten:	geht schneller als man glaubt – nicht nur das Backen, sondern auch das Verspeisen 😊

Zutaten / Einkaufsliste (für eine große Kastenform)

400 g	Zucker
4	Eier
1 Pkg.	Vanillezucker
320 g	Mehl
1 TL	Backpulver
250 ml	Butteröl
1 KL	Zimt
2	Äpfel (groß)
50 g	Mandelblättchen
1 EL	Zitronensaft
n.B.	Öl und Brösel (für die Form)
n.B.	Staubzucker (zum Bestreuen)



Zubereitung

Bis auf die Äpfel und die Mandelblättchen alles gut miteinander verrühren. Die Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden (ca. 1cm Kantenlänge), und gemeinsam mit den Mandelblättchen unter die Masse heben. Eine große Kastenform ausfetten, mit Semmelbrösel ausstreuen und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backrohr (bei 170° Heißluft) ca. 70 – 80 Minuten backen (Stäbchenprobe). In der Form auskühlen lassen, danach stürzen und kurz vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

