

Schwedischer Apfelkuchen

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 6 Stk Eier
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Rum
- 1 Stk unbehandelte Zitronenschale
- 2 Pk Vanillinzucker
- 50 g gehackte Mandeln
- 1 kg Äpfel

Zubereitung

1. Den Zucker mit Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe zum Zucker-Butter-Gemisch unterrühren.
2. Danach die geriebene unbehandelte Zitronenschale, Vanillinzucker, Mehl, Backpulver und Rum hinzufügen. Die Eiweiße zu Schnee schlagen und der Masse unterheben.
3. Eine runde Backform mit Fett auspinseln und den Teig hineinfüllen. Die Äpfel in Spalten schneiden und in den Teig stecken. Die Masse mit den Mandeln und Zucker bestreuen.
4. Das Backrohr auf 200°C vorheizen. Die Backform ca. 40 Min. backen.

