

Französischer Apfelkuchen aus der Bretagne



Zutaten:

- 120 g Butter
- 80 g Kokosblütenzucker (oder brauner Zucker)
- ½ TL Vanillepulver
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- ½ Bio-Zitrone
- 150 g Weizen-Vollkornmehl
- 60 g gemahlene Mandel
- 1 TL Backpulver
- 50 g Apfelmus
- 3 EL Milch (3,5 % Fett)
- 800 g Äpfel
- 3 EL Mandelblättchen

Zubereitung:

1. 100 g Butter mit Kokosblütenzucker, Vanillepulver und Salz schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren. Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen, die Schale abreiben und Saft auspressen. Zitronenabrieb mit unter die Buttermasse rühren.
2. Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen und portionsweise abwechselnd mit Apfelmus und Milch unter die Buttermasse rühren. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in die Oberseite feine Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft vermengen.
3. Rührteig in eine bei Bedarf gefettete Springform geben, glatt streichen und die Äpfel mit den Spalten nach oben auf den Teig setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C; Gas: Stufe 2–3) ca. 50 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Währenddessen restliche Butter in einem Topf schmelzen, Mandelblättchen unterrühren und auf dem Kuchen verteilen. Bei Belieben mit etwas Puderzucker aus Rohrohrzucker bestäuben und servieren.

Apfel:

- Bietet viele Mineralstoffe
- Beruhigt den Bauch
- Schützt die Körperzellen
- Vertreibt Verdauungsprobleme
- Enthält wertvolle Vitamine
- Tut dem Zahnfleisch gut
- Lindert Gicht und Rheuma

RW 41

www.ehanuschke.de



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr

Donnerstag 14 – 18:30 Uhr

Freitag 14 – 18 Uhr

Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle:

<https://eatsmarter.de/rezepte/franzoesische-r-apfelkuchen-aus-der-bretagne>

Rezeptquelle: www.eatsmarter.de