

Apfel Rahm Kuchen



Wie bei Oma - nur ohne Rosinen (aber dafür mit gerösteten Mandelstiften).

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 50 min

ZUTATEN

125 g Butter, weich
125 g Zucker
3 Eier
1 TL Zitronensaft
1 Prise Salz
250 g Mehl
½ P. Backpulver
6 säuerliche Äpfel
100 g Mandeln (gehobelt oder gestiftelt)
200 g Crème fraîche
Puderzucker zum Bestäuben

Evtl. etwas Milch

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen, die Ränder leicht einfetten.
3. Butter und Zucker schaumig rühren.
4. Eier einzeln unterrühren, dabei Salz und Zitronensaft dazugeben.
5. Mehl mit Backpulver mischen und auf die Eiermasse sieben. Alles kurz verrühren, evtl. etwas Milch dazugeben.
6. Den Teig in die Form füllen.
7. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in grobe Spalten schneiden. Eng aneinander auf den Teig legen und andrücken.
8. Mandeln in einer fettfreien Pfanne rösten und über die Äpfel geben.
9. Für 15 Minuten backen, danach Crème fraîche auf den Kuchen streichen und weitere 30-40 Minuten backen, bis die Oberfläche eine hellbraune Farbe annimmt.
10. Nach der Backzeit aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
11. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.