



HuB-Selbsthilfegruppe Bielefeld

Anjas Apfelkuchen

Zutaten

1 Tel. Kokosöl

6 Eiweiß, Prise Salz
6 Eigelb, 200 g Vollrohrzucker
1 gestrichener Tel. Vanille
1 unbehandelte Zitrone
1 gestrichener Tel. Zimt
500g gemahlene Mandeln
Etwa 4-6 Eßl. Eierlikör
Etwa 4 Äpfel

3-4 Eßl. Sanddornmarmelade

Zubereitung

Den Ofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Springform 24-26 cm Ø mit Backpapier auslegen. Rand der Form mit Kokosöl bestreichen.
Eiweiß mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen.
Eigelb, Vanille und Zucker schaumig rühren bis die Masse zähflüssig ist.
Schale der Zitrone abreiben und mit dem Zimt der Eigelbmasse zugeben.
Mandeln; Eierlikör und Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen. Den Teig in die gefettete Springform füllen.
Äpfel schälen, vierteln, entkernen und auf der Rückseite mehrfach einritzen. Auf dem Teig verteilen.
Die Springform auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und ca. 60 min backen. Bei der Garprobe darf kein Teig aus der Mitte kleben bleiben. Kuchen vom Rand lösen.
Marmelade unter leichter Hitze verrühren und nach dem Backen auf dem Kuchen, der sich noch in der Form befindet, über den Äpfeln verstreichen. Die Marmelade verfestigt sich wieder mit Abkühlen des Kuchens.
Kuchen abkühlen lassen und aus der Form nehmen.
Guten Appetit!