Mandel-Apfelkuchen

Zutaten für einen Kuchen 26 oder 28 er Springform

- 6 Eier
- 80 g Rohrrohrzucker oder Dattelsüße
- 1,5 TL Zimt
- 1,5 TL Zitronenabrieb
- 150 g Butter
- 300 g gemahlene Mandeln
- 1,5 TL Weinsteinbackpulver
- 3 große Äpfel
- Etwas Butter für die Form

Zubereitung:

Eier mit Rohrrohrzucker (oder Dattelsüße), Zimt, Zitronenabrieb und Butter verrühren. Gemahlene Mandeln und Backpulver hinzugeben und verrühren. Springform gut einfetten. Teig hineingeben und glattstreichen.

Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 155 Grad) vorheizen. Äpfel achteln. Kerngehäuse entfernen und die Apfelstücke in den Kuchen drücken. Kuchen im vorgeheizten Ofen. Ca. 40 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.

Gute Appetit 😊