

Winterlicher Apfel-Zimt-Kuchen

Zutaten:

- 2 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
- 250 g weiche Butter
- 175 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- ½ P. Backpulver
- 100 g Rosinen
- 2 TL Zimt
- ½ TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- Abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone
- 100 g gehackte Mandeln



Zubereitung:

- Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
- Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Eier nach und nach zugeben. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unterziehen. Anschließend Äpfel, Rosinen, Zimt, Lebkuchengewürz, Salz, Zitronenschale und Mandeln unterheben.
- Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr ca. 50 bis 60 min. auf der mittleren Schiene backen. Für die letzten 20 min. den Kuchen mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.
- Den fertigen Kuchen nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.
- Tipp: Wer keine Rosinen mag, kann diese ganz einfach weglassen!

Dieses Rezept stammt aus dem Stammtisch für die kreative Küche „Allerlei Köstlichkeiten aus heimischem Obst und Gemüse“