

Gerührter Apfelkuchen

Zutaten: 8 große Boskoop, 10g Zimt, 75g Zucker
3 Wecken, 150g süßen Rahm
125g Zucker, 250g Mandeln (gerieben), 250g Butter
8 Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone, eine Handvoll gehobelte Mandeln, etwas Mehl

Zubereitung:

Die Boskoop fein in Würfel schneiden. Mit Zimt und Zucker mischen.

Die Wecken in dem Rahm einweichen.

Dann den Zucker mit den geriebenen Mandeln mischen. Anschließend Butter mit Zitronenschale aufschlagen, die Eier dabei nach und nach zugeben.

Zum Schluß die Rahmweckenmasse und die Mandelzuckermasse dazugeben und noch etwas mitschlagen. Die Boskoop von Hand untermelieren. Nun ein runde Kuchenform buttern, mit Mehl und Hobelmandeln bestreuen, die Masse einfüllen und diese bei 210 Grad ca. 45-50 Minuten backen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!