



Spanischer Apfelkuchen

Zutaten:

- 6 Äpfel (Boskoop/Braeburn)
- 200g Butter
- 200g Zucker
- 160g Mehl
- 70g Mandeln
- 4 Eier
- 4 EL Rum oder Rumaroma
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Zimt
- 1 TL Backpulver
- 1 Pckg. Vanillzucker
- Salz, Kakaopulver, Puderzucker, Sahne



Zubereitung:

Für den Teig: Stückeln Sie die Butter und geben sie in Ihr Küchengerät oder Ihre Rührschüssel. Geben Sie die Eier hinzu und rühren Sie die Masse auf niedriger Stufe etwa 5 Minuten glatt durch. Währenddessen schälen Sie die Äpfel. Schneiden Sie die Äpfel in mundgerechte Stücke und geben Sie diese in eine separate Schüssel. Schütten Sie Zucker, Zimt und den Rum bzw. das Rumaroma dazu und mischen Sie die Apfelstücke ordentlich durch, sodass sie gut mit Zucker und Zimt bedeckt sind.

Zurück zum Teig: Wenn die Masse glatt ist, geben Sie das Backpulver und die Mandeln dazu. Außerdem eine Prise Salz, den Vanillezucker und das Kakaopulver. Pressen Sie den Saft einer Zitrone dazu. Schalten Sie Ihr Küchengerät wieder ein und geben Sie langsam nach und nach das Mehl in die Schüssel.

Fetten Sie Ihre Backform ein.

Mischen Sie den fertigen Teig mit den Apfelstücken. Schütten Sie die Apfelkuchen-Masse in Ihre Backform.

Stellen Sie den Kuchen anschließend bei 170°C für 30-40 Minuten in den Backofen. Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, garnieren Sie ihn mit etwas Puderzucker. Wer mag kann noch mit Früchten wie Erdbeeren und Minze garnieren.

Fertig!
Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**