

Apfelkuchen mit Mandeln

Zutaten für 16 Stück:

Belag:

1kg Äpfel

60 g Zimtucker

50 g Mandeln gemahlen

Teig:

300 g weiche Butter oder Margarine

150 g Zucker, 5 Eier getrennt,

1 P Bourbonne-Vanillezucker

Etwas Zitronenschale gerieben, 1 Prise Salz,

100 g Mandeln gemahlen,

225 g Dinkelvollkornmehl

1TL Backpulver, 30 g Mandeln getiftelt

Die Äpfel schälen, würfeln mit Mandeln u. Zimtucker vermischen und abgedeckt stehen lassen.

Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eigelbe unterrühren, Zitronenschale dazugeben. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben. Übrige Zutaten dazugeben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen, die Apfelwürfel darauf verteilen, mit getiftelten Mandeln bestreuen und ca. 60 Min. bei 170° C backen.

Pro Stück:

Energie 350 kcal

Fett 24 g

Kohlenhydrate 29 g

Eiweiß 6 g

