

MANDEL APFELKUCHEN MIT HIMBEEREN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL

#148



- ANZEIGE -

Dieser einfache fruchtige Mandelkuchen ist schnell zubereitet und damit ein perfektes Last Minute Rezept. Der Apfel und die Himbeeren machen den Kuchen besonders saftig, ihr könnt hier aber auch anderes Obst verwenden. Der Kuchen ist auch super als Blechkuchen geeignet, so könnt ihr direkt eine ganze Mannschaft, die Geburtstagsgäste und ein Buffet versorgen.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Tortenring in einen mit Backfolie belegten Springformboden.

TEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten weiß cremig. Viertle den Apfel, entferne das Kerngehäuse und schneide ihn in kleine Würfel. Presse den Zitronensaft zu den Apfelwürfeln und verrühre beides. Rühre die Sahne kurz in die Eiermasse ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und Zimt und hebe es gemeinsam mit den gemahlenden Mandeln unter die Eiermasse.

APFELKUCHEN BACKEN

Fülle den Teig in den Tortenring und streiche ihn glatt. Verteile die Apfelwürfel und Himbeeren auf dem Teig und streue die gehobelten Mandeln darüber. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 40-45 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen, bevor du ihn aus der Form löst. Bestreue ihn zum Servieren mit Puderzucker. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

MANDEL APFELKUCHEN:

- 3** Eier
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1** Apfel
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 200 g** Sahne
- 200 g** Mehl
- 1.5 TL** Backpulver
- 1 TL** Zimt
- 100 g** Mandeln (gemahlen)
- 100 g** Himbeeren (TK)
- 20 g** Mandeln (gehobelt)
- 1 EL** Puderzucker