

Apfelkuchen mit Preiselbeeren

Kuchen » Apfel

Zutaten (24 Stücke)

- » 1,2kg Apfel/Äpfel
- » 2EL Zitronensaft
- » 250g Butter/Margarine
- » 200g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Prise Salz
- » 6 Ei(er)
- » 450g Mehl
- » 50g gem. Mandeln
- » 1 Pk. Backpulver
- » 5-6EL Milch
- » 100g Preiselbeeren

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen. Hälften mit Zitronensaft beträufeln. Fett, Zucker, Vanillinzucker und Salz cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, unter die Eimasse rühren. So viel Milch zugießen, bis sich der Teig gut verstreichen lässt.

2. Die Fettpfanne des Backofens (ca. 37x32cm) fetten und mit Paniermehl bestreuen. Teig darauf glatt verstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 10min backen. Äpfel mit den Schnittflächen nach oben auf dem Kuchen verteilen. Weitere 20-25min backen. Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Preiselbeeren in die Apfelhälften geben.

Tip: Statt Preiselbeeren kann man auch Rum-Rosinen verwenden.

Nährwerte: 240kcal/E4g/F12g/KH28g pro Stück

angelegt am: 24.06.2003

Rezept-Nr: 404

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke