

Apfelkuchen mit Mandel-Baiser



Für den Apfelkuchen

- 5 Eiweiß
- 80 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 125 g flüssige Butter
- 150 g Mandeln gemahlen
- 130 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 Äpfel
- 50 g Mandeln gemahlen

Für das Mandel-Baiser:

- 3 Eiweiß
- 65 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mandeln gemahlen
- 1 TL Zimt

ZUBEREITUNG:

Für das Mandel-Baiser die Eiweiße mit Salz aufschlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. Bis zur Verwendung kühl stellen.

Für den Apfelkuchen Eiweiße mit Salz anschlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen, mit Vanillezucker schaumig schlagen. Die flüssige, etwas abgekühlte Butter hineinrühren. Mehl mit Backpulver mischen, zu der Masse sieben und kurz einrühren. Nun die 150 g gemahlene Mandeln einrühren. 2/3 dieses Teiges in die Springform (24 cm Durchmesser) füllen und glatt streichen. Die Äpfel grob raspeln und mit dem restlichen Teig und 50 g gemahlene Mandeln vermengen. Diese Mischung auf dem Teig verteilen.

Zimt und gemahlene Mandeln unter den Eischnee heben und auf der Apfelmasse verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für ca. 35 Minuten backen.



Instagram: @ANJA_BACKEN