

Apfelkuchen vom großen runden Stein White Lady

Ein Familien Rezept meiner lieben Kollegin Susanne Gawlig

Zutaten:

4-5 Äpfel, säuerlich
Saft einer Zitrone
200 g Zucker
200 ml Sahne
2 TL Vanillezucker oder
2 TL Vanille Extrakt
3 Eier
1 Prise Salz
300 g Mehl
3 TL Backpulver
2 TL Zitronenabrieb
150 g Butter
100 g Mandeln, gehobelt
4 EL Milch



Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.
Apfelstücke sofort mit Zitronensaft und 1 EL Zucker vermengen.

Sahne, 150 g Zucker , Vanillezucker, Eier, Salz schaumig schlagen.

Mehl, Backpulver und Zitronenschale dazu geben und unterrühren
Die Butter im Topf zerlassen und die Mandeln darin anrösten.
Restlichen Zucker 50g und die Milch zu den Mandeln geben und einrühren 1x aufkochen lassen.

Backofen auf 180 Ober/Unterhitze vorheizen.

Stoneware-Form/Stein gut einfetten.

Teig auf den runden Stein geben geben und glatt streichen.

Die Apfelstücke kreisförmig in den Teig legen. Sie sacken selber etwas ein.

Für 10 Minuten in den Backofen geben und dann die Mandelmasse auf dem Kuchen verteilen und für weitere 15 - 20 Minuten fertig backen.

Den Stein auf dem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Perfekt mit einer Kugel Vanilleeis oder geschlagener Sahne.

Ich danke meiner lieben Kollegin Susanne Gawlig für dieses leckere Familienrezept. :-)