

Apfel-Mandelkuchen

Zutaten Kastenkuchen:

- 150 g gemahlene Mandeln
- 60 g Schokolade
- 2 säuerliche Äpfel
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 125 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 250 g Mehl (405)
- 3 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz



Zubereitung Apfel-Mandelkuchen:

1. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
2. Ungeschälte Mandeln 10 Sekunden in einen Hochleistungsmixer geben.
Alternativ: Gemahlene Mandeln kaufen.
3. Schokolade fein hacken.
4. Äpfel schälen, raspeln und den Zitronensaft hinzufügen.
5. Weiche Butter mit Zucker und Salz cremig schlagen.
6. Eier, Schokolade und Apfelraspeln unterrühren.
7. Mehl und Backpulver hinzufügen und 2-3 Minuten weiterrühren.
8. Backform einfetten.
9. Teig in die Kastenform füllen (ca. 25 cm lang)
10. Kuchen ca. 50 Minuten backen.
11. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und nach ca. 10 Minuten auf ein Kuchengitter stürzen.
12. Erst anschneiden wenn der Kuchen vollständig kalt ist.

Rezeptinfos:

- Menge: ca. 10-12 Stück
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 1 1/4 Stunde
- Schwierigkeitsgrad: leicht

Der Kuchen hält sich mindestens 4-5 Tage ohne wirklich auszutrocknen.

