

Schwedischer Apfelmack bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eier, 300 gr Zucker, 120 gr Butter o. Margarine, 125 ml Milch, 300 gr Mehl, 3 Teelöffel Backpulver (9g), 6-8 säuerliche Äpfel, Zimt-Zucker, gehackte Mandeln.

Die Vorbereitungen:

Ofen vorheizen : 200°C.

Äpfel schälen und in Spalten schneiden.

Die Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren. Butter und Milch zum Kochen bringen, heiß unter die Zucker-Eiermasse geben und verrühren. Mehl mit Backpulver vermischt unterheben. Den dünnflüssigen Teig in eine gefettete und bemehlte Fettpfanne gießen. Apfelspalten auflegen, mit Zimt-Zucker und gehackten Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten backen.

Die Hälfte des Teiges kann in einer Springform gebacken werden. Anstelle der Äpfel eignen sich auch Sauerkirschen, Rhabarber oder Stachelbeeren.

Gutes Gelingen und guten Appetit.