Apfelkuchen
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Butter, 150 gr Zucker, 2 mittelgroße Eier, 2 Esslöffel Rum, 150 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 750 gr Äpfel, 100 gr Mandelblättchen, 2 Esslöffel Aprikosenmarmelade, 2 Esslöffel Cointreau.

Die Vorbereitungen:

Äpfel schälen und entkernen; dann vierteln.

Die Zubereitung:

Butter und Zucker verrühren. Eier nacheinander verrühren. Rum, Mehl, Backpulver dazugeben. Zähflüssigen Teig in eine gefettete Springform füllen. Darauf Zimt streuen und die entkernten, geviertelten Äpfel im Kreis legen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Den Kuchen bei 200°C 50 min backen. Auf den noch warmen Kuchen Aprikosenmarmelade und Cointreau verteilen.mmmh lecker !!!