

Zutatenliste

Apfel-Zwieback-Kuchen

Anzahl	Einheit	Zutat
5	Scheiben	Der Markenzwieback
120.00	g	Butter
2.00		Eier
250.00	g	Zucker
1.00	Päckchen	Vanillinzucker
4.00	EL	Zitronensaft
125.00	g	Mehl
3.00	EL	Backpulver
1.20	kg	Äpfel
75.00	g	gehackte Mandeln
1.00	EL	Rum
0.50	TL	Zimt
2.00	EL	Aprikosenkonfitüre
1.00	EL	gehackte Pistazien

Zubereitung

80 g Butter zerlassen. Eier, 150 g Zucker, Vanillinzucker, 1 EL Zitronensaft und zerlassene Butter verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Restliche Butter schmelzen, in die Springform gießen, mit restlichem Zucker bestreuen.

Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Zwiebäcke würfeln. Beides mit restlichem Zitronensaft, Mandeln, Rum und Zimt mischen. In die Springform geben. Teig darauf glattsteichen. Bei 175 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 50 ? 60 Minuten backen. Zwischendurch abdecken.

Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Stürzen, Backpapier entfernen. Konfitüre erwärmen.
Kuchen damit bepinseln. Mit Pistazien bestreuen.