

Paradiesischer Apfelkuchen

aus: Rezepte aus der Bibel. von Joachim Hutt, Helmut Klein
Vgs Verlagsges. (Januar 2000)

Zutaten:

750 g säuerliche Äpfel
50 g Haselnüsse
50 g Rosinen
Saft und Schale von 1 Zitrone
1 TL Zimt
1 cl Calvados
150 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
1 Prise Salz
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
4 EL Milch
3 EL Zucker
1 TL Zimt
50 g Butter zum Belegen
Butter zum Fetten der Form

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Haselnüsse grob hacken und mit Rosinen, Zitronensaft, Zimt und Calvados unter die gewürfelten Äpfel mischen. Ziehen lassen.
2. Aus Butter, Zucker, Vanillezucker, Eiern, Salz, Zitronenschale, Mehl und Backpulver mit den Quirlen des Handrührgerätes oder in der Küchenmaschine einen glatten Teig rühren.
3. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Springform mit Butter einfetten und ca. zwei Drittel des Teiges hineingeben.
4. Apfelmischung dazugeben. Nun die Milch mit dem restlichen Teig verrühren und über die Äpfel verteilen.
5. Zucker, Zimt und Butterflöckchen auf dem Kuchen verteilen und ca. 60 Minuten backen.
Fertig!