

Schweizer Apfelkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Eier, 75 gr Zucker, 150 gr Mehl, 1 Beutel Backpulver, 125 gr Butter oder Margarine (geschmolzen), 125 gr Butter oder Margarine, 50 gr Zucker, 1 Beutel Puddingpulver, 3 Eier (getrennt), 4 Esslöffel Amaretto, Spritzer Zitronensaft, 5 Äpfel (ohne Schale, grob raspelt).

Die Vorbereitungen:

Das Eiweiß von den Eiern zu Eischnee schlagen, die Äpfel schälen und mit einer Reibe grob raspeln, dann mit Zitronensaft beträufeln

Die Zubereitung:

Die beiden Eier mit dem Zucker schaumig rühren, Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Eiercreme heben, flüssige Butter (abgekühlt) unterrühren. Teig in die ausgefettete Kranzform streichen. Zutaten 1 - 5). Butter mit dem Zucker, den Eigelben und dem Puddingpulver cremig rühren, Amaretto und die Apfelstücke unterrühren, am Schluß den Eischnee unterheben. Zutaten 6 - 12). Diese Mischung in die Form geben. Backzeit: ca. 50 - 60 min. bei 160 ° (Umluft)