

Forum Niere

Rezeptsammlung

Winterlicher Apfelkuchen

Zutaten für 12 Stück

Für die Streusel:

200 g	Mehl
75 g	Zucker
1 Prise	Salz
½ TL	Weinsteinbackpulver
½	Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
100 g	Butter, flüssig, ausgekühlt
1	Ei

Für den Teig:

50 g	Zucker
2	Eier
½	Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
1 EL	Zitronensaft
75 g	Buchweizenmehl
2 TL	Zimt
¼ TL	gemahlene Nelken
2 EL	Zucker
400 g	Äpfel, in feinen Stückchen

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Mehl mit Zucker, Salz, Backpulver, geriebener Zitronenschale mischen, Butter und Ei verrühren, mit den Knethaken des Handrührgerätes darunterrühren, bis die Masse krümelig ist. Die Hälfte davon in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenbackform verteilen.

Die Eier trennen, Zucker und Eigelbe rühren, bis die Masse hell ist, Zitronensaft und –schale sowie die Gewürze unterrühren. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterrühren, bis die Masse glänzt. 1/3 des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen, restlichen Eischnee abwechseln mit dem Buchweizenmehl sorgfältig darunterziehen. Masse auf die Streusel in der Form verteilen. Apfelstückchen dicht in den Teig stecken. Restliche Streusel darauf verteilen.

Backen:

ca. 40 Minuten mittlere Schiene bei 180°C.

Nach dem Backen aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Mit geschlagener Vanillesahne servieren.

Nährwerte pro Portion Stück:

Kilokalorien	215
Eiweiß	4 g
Fett	9 g
Kohlenhydrate	7 g
BE	0,5
Kalium	65 mg
Phosphor	50 mg