

Mohn-Apfelkuchen

28.06.2015 13:20

Zutaten 5 Personen

3 Eier
80 g weiche Butter
100 g feiner Kristallzucker
1/2 TL geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
100 g gemahlener Mohn
40 g (glutenfreies) Mehl
2 Stk. säuerliche Äpfel
2 EL Kristallzucker für den Eisschnee
2 EL Kristallzucker zum Bestreuen
Puderzucker zum Bestreuen
1-2 EL flüssige Butter zum Bestreichen
evtl. Schlagobers zum Servieren

Zubereitung

1. Eier trennen, Eidotter auf die Seite geben und Eiklar mit einer Prise Salz und Kristallzucker steif schlagen. Zwischenzeitlich zur Seite geben. Nun weiche Butter und Kristallzucker mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Zitrone heiß waschen, trockenrubbeln, Schale abreiben und unterrühren. Eidotter nach und nach untermengen.
2. Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse entfernen und die Viertel mit einem Messer mehrmals der Länge nach einschneiden. Mohn mit Mehl in einer Schüssel mischen.
3. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun das Eiklar abwechselnd mit der Mohn-Mehlmischung unter die Zucker-Eidottermischung heben. Eine runde Springform mit ca. 28 cm Durchmesser mit der Butter einfetten und Mohnmasse einfüllen. Masse glatt streichen und nun die Äpfel mit der eingeschnittenen Fläche nach oben in den Teig drücken. Äpfel mit der flüssigen Butter bestreichen und Kuchen mit dem Zucker bestreuen.
4. Kuchen in den vorgeheizten Ofen geben und auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen. Fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben. Dazu passt Schlagobers.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!