



Schwedischer Apfelkuchen

Für 20 Stücke

 Zubereitungszeit: ca. 35 Min. (plus Backzeit ca. 35–45 Min.)  pro Stück ca. 233 kcal/976 kJ



Für den Teig:

5 Eier
190 g Butter
1 Vanilleschote
225 g Zucker, 1 Prise Salz
225 g Mehl + *1/2 P. Backpulver*

Für den Belag:

1,5 kg säuerliche Äpfel
5 El Zucker
2 Tl Zimt

Außerdem:

Butter und Semmelbrösel
für das Blech

1 Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Ein Backblech einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Eier trennen und das Eiweiß ste schlagen. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

2 Die Butter in einem flachen Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Eigelb mit Zucker, Vanilemark und Salz cremig rühren. Das Mehl unterrühren, anschließend die flüssige Butter einrühren. Eischnee daraufgeben und unterheben.

3 Für den Belag die Äpfel waschen, schälen, die Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Stücke schneiden. Den Teig auf das Backblech streichen und die Apfelstücke dachziegelartig darauflegen. Zucker und Zimt miteinander vermengen und gleichmäßig darüberstreuen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene 35–45 Minuten backen.