



Sauerrahm APFELKUCHEN



 50 min.

 leicht

 12 Stücke

Das brauchst Du:

4 Eier, 200 g **SAUERRAHM**, 3 Äpfel, 1 TL Vanillepulver, 120 g Rohrzucker, 1 TL geriebene Zitronenschale, 1 TL Backpulver, 200 g Dinkelmehl, 1 Prise Salz, 200 g weiche **SENNEREIBUTTER**

So machst Du's:

Heize das Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Zuerst die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob würfeln. Danach kannst Du die Eier trennen. Die Eigelbe mit Vanillepulver und dem Rohrzucker ca. 5 Minuten, mithilfe eines Handmixers, schaumig aufschlagen. Zuerst die Sennereibutter und dann den Zitronenabrieb sowie 150 g Sauerrahm einrühren.

Das Mehl mischt Du mit dem Backpulver. Dann das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Jetzt gibst Du die Mehlmischung zur Eigelbmasse und hebst dann das Eiweiß vorsichtig unter..

Die Teigmasse in eine mit Butter befettete Springform füllen und die Äpfel darauf verteilen. Dann für 40 Minuten im Ofen backen. Abkühlen lassen und mit dem restlichen Sauerrahm servieren.

Genuss-Tipp:

Statt Äpfel kannst Du auch Birnen auf den Kuchen legen oder ihn auch mit ein paar Nüssen und Bienenhonig verfeinern. Gib auch ein noch bisschen Zimt on Top – schmeckt richtig gut!

