Apfel Baiser-Kuchen

Mit dem Apfel Baiser-Kuchen versüßt du jedes Kaffee-Kränzchen mit deinen Lieben. Ein wunderbares Rezept für ein tolles Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

5 Stk.	Eier
225 g	Zucker
200 g	Mehl
1.5 TL	Backpulver
1 TL	Zimt (gemahlen)
50 g	Butter
4 Stk.	Äpfel (mittelgroß)
1 Prise	Salz
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Apfel Baiser-Kuchen** den Backofen auf 180 °C vorheizen. Vier Eier trennen und die Eidotter mit dem ganzen fünften Ei und 125 Gramm Zucker cremig schlagen. Das Mehl mit Backpulver und Zimt versieben und unter die Ei-Masse rühren. Die Butter in einen Topf erhitzen, schmelzen und mit der Teig Masse verrühren.

2. Den Teig in einer Tarte Backform verstreichen.

3. Die Äpfel waschen und schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben im Teig verteilen. Im Backofen etwa 20 Minuten backen.

4. Das Eiweiß mit Zucker und Salz zu Schnee schlagen. Den Kuchen vom Backofen nehmen, die Baiser Nasse darüber verteilen und nochmals 15 Minuten backen.

Tipp