# Apfelbiskuit Kuchen

Der Apfelbiskuit Kuchen ist eine wunderbare Nachspeise. Das Gluten freie und Laktose freie Rezept gelingt ohne großen Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min



Foto: sabotrax

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Eier |
| 150 g | Zucker |
| 0.5 TL | Zitronenschalen (Bio-Zitrone gerieben) |
| 80 g | Margarine |
| 80 ml | Milch (laktosefrei) |
| 0.5 Packungen | Backpulver |
| 150 g | Maisstärke |
| 50 g | Buchweizenmehl |
| 450 g | Äpfel (geschält) |
| | Staubzucker |
| | Zimtpulver |
| 1 Stk. | Backform |

## Zubereitung

1. Für den **Apfelbiskuit Kuchen** die Eier, Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen bis sich der Zucker zur Gänze aufgelöst hat.

2. Die Butter mit der Milch in einem Topf erhitzen und zum Eierschaum geben.

3. Das Buchweizenmehl mit Maisstärke und Backpulver in einer Schüssel versieben. Nach und

nach unter den Teig rühren. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

4. Die Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

5. Den Teig in eine gefettete Kuchenform (ca. 24 cm) gießen und die Apfelstücke darauf verteilen.

6. Im Backofen auf mittlere Schiene etwa 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Staubzucker und Zimtpulver bestreuen.

## Tipp