

Geriebener Apfelkuchen

Der geriebene Apfelkuchen mit Mandelsplitter ist eine besonders saftige Kuchen-Kreation und gelingt mit diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

400 g	Äpfel
1 Stk.	Zitrone
1 Stk.	Ei
100 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
50 g	Butter (zerlassene)
75 g	Mehl
1 TL	Backpulver
5 EL	Milch
1 Handvoll	Mandelsplitter (oder gehackte Walnüsse)

Zubereitung

1. Für den **geriebenen Apfelkuchen** die Äpfel schälen, entkernen und fein raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Ei, Zucker, Vanillezucker und geschmolzene Butter in eine Schüssel geben und cremig rühren. Das Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Geriebene Äpfel unterheben und den Teig in eine gefettete runde Springform oder Backform (Ø 26 cm) füllen. Mandelsplitter auf dem Teig verteilen.
2. Den geriebenen Apfelkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 60 Minuten goldbraun backen. Vom Ofen nehmen und auskühlen lassen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Lauwarm serviert mit einer Kugel Vanilleeis oder mit einem Klecks Schlagobers schmeckt dieser Apfelkuchen besonders köstlich.