Schwedischer Apfelkuchen

Der exquisite schwedische Apfelkuchen ist im Handumdrehen zubereitet. Das Rezept gelingt am besten mit einer leicht säuerlichen Apfelsorte wie Boskop oder Jonagold.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

1 kg	Äpfel
2 TL	Backpulver
250 g	Butter
6 Stk.	Eier
50 g	Mandeln (gehackte)
200 g	Mehl
2 EL	Rum
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
2 Packungen	Vanillezucker
200 g	Zucker

Zubereitung

1. Der **schwedische Apfelkuchen** wird besonders saftig und ist einfach in der Zubereitung. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine runde Kuchenform mit Butter bepinseln. Wir haben eine 26 cm Springform dafür verwendet.

2. Die Eier trennen. Eiklar in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen. In einer zweiten Schüssel weiche Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eidotter langsam unter die Buttermasse geben und verrühren. Vanillezucker, Rum und abgeriebene Zitronenschale ebenfalls unterrühren. Nach und nach Mehl und Backpulver beimengen und verrühren. Zuletzt den Eischnee unter den Teig heben.

3. Den Teig in die Form füllen. Die Äpfel waschen, trocknen, in Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. In den Teig drücken. Mit etwas Zucker und gehackten oder gehobelten Mandeln bestreuen. Rund 40 Minuten backen lassen und auf Kuchentellern anrichten.

Tipp

Den schwedischen Apfelkuchen nach Belieben mit Staubzucker bestreuen und frisch geschlagenen Obers dazu servieren.