



Mandel-Apfelkuchen mit Himbeeren

Zeit gesamt
🕒 55min

Zubereitungszeit
👉 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Eier	3 St.
Zucker	150 g
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Äpfel, rot	1 St.
Zitronensaft	1 TL
Schlagsahne	200 g
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1.5 TL
Zimt	1 TL
Mandeln, gemahlen	100 g
Himbeeren, tiefgefroren	100 g
Mandeln, gehobelt	20 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Zitruspresse, Küchenmaschine, Springform 25 cm Durchmesser

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Tortenring in einen mit Backfolie belegten Springformboden.

2. Teig

Verrühre die Eier mit dem Zucker, 1 Prise Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten weiß cremig. Viertel den Apfel, entferne das Kerngehäuse und schneide ihn in kleine Würfel. Presse den Zitronensaft zu den Apfelwürfeln und verrühre beides. Rühre die Sahne kurz in die Eiermasse ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und Zimt und hebe es gemeinsam mit den gemahlenden Mandeln unter die Eiermasse.

3. Apfelkuchen backen

Fülle den Teig in den Tortenring und streiche ihn glatt. Verteile die Apfelwürfel und Himbeeren auf dem Teig und streue die gehobelten Mandeln darüber. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 40-45 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen, bevor du ihn aus der Form löst. Bestreue ihn zum Servieren mit Puderzucker. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	225 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	8 g