

Skånsker Apfelkuchen

*Verblüffend gut und rasch zubereitetes Dessert aus Skåne.
Robuste Äpfel und feines Apfelmus vermischt mit klassischen Süßmandeln.
Ein köstlicher Apfelkuchen, garniert mit leicht geschlagenem Schlagobers.*

Zutaten für 4 Personen

- 3 Äpfel (3 Stk entsprechen ca. 30dag)
- 1,2 dl Semmelbrösel
- 1,2 dl Apfelmus
- 0,7 dl geröstete und gehackte Süßmandeln
- 0,2 dl Zucker
- 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 30 g Butter oder Margarine
- Leicht geschlagenes Schlagobers zum Servieren



Ofen auf 175°C vorheizen.

Schäle, entkerne und schneide die Äpfel in Scheiben

Gib die Hälfte der Semmelbrösel in eine Form. Mische dazu die Äpfel, Mus, Mandeln, Zucker und Zimt in die Form.

Streue darüber den Rest der Semmelbrösel und bedecke mit dünnen Scheiben von Butter.

Backe den Kuchen bis die Äpfel weich sind, ca. 35 Minuten.

Serviere mit leicht geschlagenem Schlagobers, gerne verfeinert mit kleinen Kratzern einer Vanillestange und Staubzucker.