



Beate Stach

E-Mail: stach@glutenfrei-lebenswelt.de

Glutenfrei-Lebenswelt bietet Ihnen folgende Rezepte von "A bis Z" zum Nachbacken an:

Apfel-Rosinenkuchen mit Rahmguss (© M. Arens 2005)

Zutaten Teig:

100 g Kartoffelmehl, 100 g Maisstärke und 50 g Maismehl 150 g
Margarine 1 Ei 100 g Zucker 1 Prise Salz

Zutaten Belag:

6 bis 7 saure, mittelgroße Äpfel (Boskop, Renetten oder Klaräpfel)

Zutaten Rahmguss:

125 ml Sahne 100 g Maisstärke 2 Eier 2 Tüten Vanillezucker 1
ungespritzte Zitrone 125 g Zucker 125 g Butter 100 g Rosinen

Backtipps:

Zutaten des Teigs zu einem Knetteig verarbeiten und circa 60 min im Kühlschrank ruhen lassen die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Achtel zerschneiden den gekühlten Teig in einer gutgefetteten Springform (28 cm Durchm.) verteilen und dabei aus einem Drittel des Teigs einen erhöhten Rand formen die Äpfel eng kreisförmig auf dem Teig anordnen für den Rahmguss Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Mixer schaumig schlagen die Maisstärke danach unterrühren die Zitronenschale (nach Geschmack) mit einer Reibe feinreiben Rosinen unterheben abschließend die Sahne im separaten Gefäß steif schlagen und vorsichtig mit den restlichen Zutaten vermengen den Guss über die Äpfel gleichmäßig verteilen im vorgeheizten Backofen auf 175 Grad

C. (Umluft) circa 60 min. backen wenn beim Anstechen mit einer Rouladennadel kein Teig mehr an der Nadel klebt, ist der Kuchen fertig

Guten Appetit!