



Beate Stach

E-Mail: stach@glutenfrei-lebenswelt.de

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

Versunkener Apfelkuchen (© B. Stach)

Zutaten Teig:

↪450 g Kartoffelmehl ↪200 g Maisstärke ↪½ Päckchen Backpulver ↪4 Eier
↪1 Tüte Vanillezucker ↪1 Vanilleschote ↪1 Schuss Rum 50 % ↪200 g
Zucker ↪1 Prise Salz ↪Saft einer ½ Zitrone ↪200 g Butter ↪circa 100 ml
Milch 1,5 % ↪

Zutaten Belag:

circa 6 mittelgroße, saure, feste Äpfel (bevorzugt Boskop- oder Klaräpfel)
↪30 g Mandelblättchen ↪Puderzucker ↪

Backtipps:

↪Butter, Zucker, Vanillezucker, Vanilleschotenextrakt schaumig rühren ↪
Eier hinzugeben und schaumig rühren ↪die restl. Zutaten nach und nach
zu einem Rührteig verarbeiten ↪ Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in
Viertel zerschneiden und jedes Viertel in 4 dünne Scheiben teilen ↪den
Teig in eine gut gefettete Springform einfüllen (28 cm Durchmesser) ↪die
Apfelstücke kreisförmig angeordnet in den Teig versenken ↪mit
Mandelblättchen bestreuen sowie mit Puderzucker bestäuben ↪bei 200
Grad C. (Umluft) circa 50 min. backen ↪wenn beim Anstechen des
Kuchens mit einer Rouladennadel kein Teig mehr an der Nadel klebt, ist
der Kuchen fertig ↪

Guten Appetit!