

# Apfelkuchen



## Zutaten

250g weiche Butter oder Margarine  
200g Zucker  
4 Eier  
250 g Weizenmehl  
2 TL Backpulver  
1 Abrieb einer Bio-Zitrone  
1 Prise Salz  
Ca. 600 g Äpfel (z.B. Elstar)  
50 g gehobelt Mandeln  
100 g Rosinen  
Etwas Rum (wenn gewünscht)

## Zubereitung

Rosinen in Rum einlegen.  
Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Die Springform einfetten, evtl. Boden mit Backpapier auslegen

Butter, Zucker, Eier gut verrühren  
Mehl, Backpulver, Salz, Zitronenabrieb zugeben und alles zu einem Teig verrühren.  
Den Teig in die Springform geben und glattstreichen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Diese kreisförmig auf dem Teig anordnen. Rosinen abtropfen lassen und auf den Äpfeln verteilen. Dann die Mandelblätter auf dem Kuchen verteilen.

Auf mittlerer Schiene (eher etwas unter der Mitte) ca. 55 Minuten backen.  
Auf einem Rost abkühlen lassen.

[www.leckerekekse.de](http://www.leckerekekse.de)