

Saftiger Backspaß ...

Apfelkuchen mit Zucchini

Zubereitungszeit:

ca. 15 Minuten

Zeit im Backofen:

ca. 30 Minuten

Schwierigkeit:

normal

Zutaten:

Für den Teig:

- 2 kleine Zucchini
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 125 g weiche Butter
- 3 Ei(gelb)
- 140 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver, z. B. Weinsteinbackpulver*

Für den Belag:

- 300 g Äpfel
- 50 g Mandeln, geschält/blanchiert

- bei Bedarf, Puderzucker/Staubzucker zum Bestäuben
-

Zubereitung:

Die Zucchini waschen, Blüten- und Stielansätze entfernen, das Kerngehäuse entfernen, grob raspeln.

Für den Teig, den Zucker mit Vanillezucker mischen und zusammen mit der Butter schaumig rühren. Erst nach und nach die Eier/das Eigelb, dann die Zucchini untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Schaummasse rühren.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Mandeln kleinhacken.

Die Springform auf 25 cm einstellen, den Teig einfüllen, mit den Apfelscheiben belegen und mit den gehackten Mandeln bestreuen. Auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen (Garprobe z. B. mit einem Messer machen: Wenn kein Teig mehr am Messer kleben bleibt, ist der Kuchen fertig).

Den fertigen Kuchen mit Puderzucker/Staubzucker bestreuen, wer mag.

(So ähnlich entdeckt auf chefkoch.de)

Tipp:

Durch die Zucchini wird der Kuchen herrlich saftig, ohne dass sie dabei im Geschmack dominieren.

Guten Appetit!

(c) Histamin-Pirat