Kuchen Backen Rezepte

Dänischer Apfelkuchen

Anzahl: 6
Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Obst, Dänemark

1	kg	Äpfel
		-Boskop
5	Essl.	Zucker
		-(1)
1	Teel.	Zimt
75	g	Butter
100	g	Zucker
		-(2)
200	g	Frischkäse
		-z.B. Buko
3		Eier
100	g	Toastbrot
100	g	Mandeln
		-gehackt

Äpfel schälen und in Scheiben schneiden.

Die Äpfel mit Zimt und Zucker (1) mischen und in eine gefettete Auflaufform geben.

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.

Butter, Zucker (2), Frischkäse, Eigelb, Mandeln und das zerkrümelte Toastbrot zu einer Masse rühren.

Den Eischnee unterheben und auf die Äpfel geben.

Bei 200 Grad C für ca. 30 Minuten backen.