

Äppelpaj – Schwedischer Apfelkuchen



Original-Rezept aus Schweden

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 55 min

Zutaten

- 3 Äpfel
- Saft ½ Zitrone
- 160 g weiche Butter
- 200 g brauner Zucker + 1 TL für die Äpfel
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- Prise Salz
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 75g Mandelblättchen

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Springform (Durchmesser 24 cm) einfetten und mehlen.
3. Die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft und 1 TL braunem Zucker in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen. Beiseite stellen.
4. Butter mit dem Zucker cremig aufschlagen.
5. Eier einzeln unter Rühren hinzugeben.
6. Mehl und Backpulver mischen und sieben.
7. Salz, Zimt und Kardamom dazugeben und alles mit der Eimasse verrühren, bis es ein dicker Teig wird.
8. Die Apfelstücke mit einem Holzlöffel darunter heben.
9. Den Teig in die Form geben und gleichmäßig verteilen.
10. Mit den Mandelblättchen bestreuen und ca. 55 Minuten backen.
11. Achtung! Damit die Mandeln nicht zu dunkel werden, nach ca. 40 Minuten den Kuchen mit Alufolie abdecken.
12. Nach der Backzeit den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, danach aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.