

Paradiesischer Apfelkuchen

aus: *Rezepte aus der Bibel*, von Joachim Hutt, Helmut Klein
Vgs Verlagsges. (Januar 2000)

Zutaten:

750 g säuerliche Äpfel

50 g Haselnüsse

50 g Rosinen

Saft und Schale von 1 Zitrone

1 TL Zimt

1 cl Calvados

150 g Butter

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

1 Prise Salz

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

4 EL Milch

3 EL Zucker

1 TL Zimt

50 g Butter zum Belegen

Butter zum Fetten der Form

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Haselnüsse grob hacken und mit Rosinen, Zitronensaft, Zimt und Calvados unter die gewürfelten Äpfel mischen. Ziehen lassen.
2. Aus Butter, Zucker, Vanillezucker, Eiern, Salz, Zitronenschale, Mehl und Backpulver mit den Quirlen des Handrührgerätes oder in der Küchenmaschine einen glatten Teig rühren.
3. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Springform mit Butter einfetten und ca. zwei Drittel des Teiges hineingeben.
4. Apfelmischung dazugeben. Nun die Milch mit dem restlichen Teig verrühren und über die Äpfel verteilen.
5. Zucker, Zimt und Butterflöckchen auf dem Kuchen verteilen und ca. 60 Minuten backen. Fertig!