

Apfel - Erdbeerkuchen



Rezept für 8 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	300 g
Staubzucker / Puderzucker	300 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Salz	1 Prise(n)
Geriebene Zitronenschalen	1 Teelöffel
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Dinkelmehl / gemahlener Dinkel	300 g
Backpulver	½ Pkg.
Erdbeeren	300 g
Apfelspalten	300 g
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	2 Esslöffel
Zimtpulver	2 Prise(n)

Zubereitung:

Die Butter mit dem Staubzucker, Vanillezucker, Salz und geriebener Zitronenschale schaumig rühren, die Eier nach und nach dazurühren und dann das Mehl mit Backpulver vermischen und vorsichtig unterheben.

Ein Backblech oder große Auflaufform mit Backpapier auslegen, die Masse 2 cm dick aufstreichen und abwechselnd mit zwei Reihen Erdbeeren und einer Reihe Apfelspalten belegen. Die Apfelspalten noch mit Mandelblättchen und Zimt bestreuen.

Im vorgeheizten Rohr bei 160° ca.40 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1416-Apfel-Erdbeerkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at