

Apfelkuchen mit Amarettini

Zutaten (Blechgröße 20x25 cm)

200g weiche Butter
200g Zucker
1 TL Vanillezucker
6 Eier
250g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Creme Fraiche
250g Äpfel (2)
100g Amarettini



Zubereitung

- 1) Gebt Butter, Zucker und Vanillezucker zusammen in eine Rührschüssel und vermischt alle Zutaten gut miteinander.
- 2) Anschließend nacheinander die 6 Eier einzeln unterrühren.
- 3) Mischt Mehl und Backpulver und gebt beides zusammen mit dem Creme Fraiche in den Teig. Dann die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke ebenfalls in den Teig geben und unterheben.
- 4) Fettet und mehlt eine Form oder legt sie mit Backpapier aus. Gebt den Teig hinein und verteilt die klein gestoßenen Amarettini gleichmäßig auf dem Teig.
- 5) Backt den Apfelkuchen bei 175 Grad Umluft für etwa 40 Minuten.