

Schwäbischer Apfelkuchen

Teig

200 g Margarine
1 P. Zitroback oder abgeriebene Schale von 1 ½ Zitrone
250 g Zucker
6 Eigelbe
300 g Mehl
6 steifgeschlagene Eiweiß
3 TL Backpulver

Belag

1,5 kg säuerliche Äpfel – geschält und in Stücke geschnitten
200 g geriebene Mandeln (mit Haut)
150 g Zucker
Zimt

Aus den oberen Zutaten einen Rührteig zubereiten, in eine gefettete Fettpfanne füllen, die Äpfel darauf geben, mit der Zucker-Mandel-Zimt-Mischung bestreuen.

In den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene stellen. 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 1 Std. – oder 160 Grad Umluft