

Apfelkuchen - Dänischer

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pralinen

Zutaten für: 6 Portionen

1	kg	Aepfel; Boskop
5	Essl.	Zucker; (1)
1	Teel.	Zimt
75	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker; (2)
200	Gramm	Frischkaese; z.B. Buko
3		Eier
100	Gramm	Toastbrot
100	Gramm	Mandeln; gehackt

Anleitung:

Aepfel schaelen und in Scheiben schneiden. Die Aepfel mit Zimt und Zucker (1) mischen und in eine gefettete Auflaufform geben. Die Eier trennen und das Eiweiss steif schlagen. Butter, Zucker (2), Frischkaese, Eigelb, Mandeln und das zerkrumelte Toastbrot zu einer Masse ruehren. Den Eischnee unterheben und auf die Aepfel geben. Bei 200°C fuer ca. 30 Minuten backen.