

Apfelkuchen mit Guss - Glutenfrei

Kategorien: Kuchen, Glutenfrei

Zutaten für: 12 Stücke

FÜR DEN KUCHEN

125	Gramm	Magarine
2		Eier
100	Gramm	Zucker
2	gestr. TL	Bourbon Vanillezucker
1	Teel.	Backpulver
150	Gramm	Mondamin Feine Speisestärke

FÜR DEN GUSS

2		Eier
30	Gramm	Zucker
100	Gramm	Aprikosenkonfitüre
60	Gramm	Magarine
		Zusätzlich Backpapier für die Form

FÜR DEN BELAG

800	Gramm	Äpfel
-----	-------	-------

Anleitung:

Magarine und Eier schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Backpulver und Feine Speisestärke mischen und nach und nach zugeben. Masse in eine nur am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchm. 26 cm) füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Gas: Stufe 2/Umluft 150°C) 15 Minuten vorbacken. Margarine schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß sehr steif schlagen (Mein Tip: eine Prise Salz zugeben), Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Eigelb, Aprikosenkonfitüre und die Margarine verrühren und das Ganze unterheben.

Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelspalten auf den vorgebackenen Teig legen, den Guß darüber streichen und bei 175°C (Gas: Stufe 2/Umluft 150°C) ca. 50 Minuten fertig backen. Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen.