



Bewusst genießen..

Apfelkuchen mit Edelkastanien

Zutaten

3 Äpfel (z.B. Elstar oder Boskop)	1 Packung Backpulver
4 Eier	120 ml Milch
80 g Rohrohrzucker	80 g Butter
1 Bio-Zitrone	1 Prise Salz
225 g Edelkastanienmehl	

Zubereitung

1. Zwei Äpfel waschen, entkernen und das Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Eier trennen und die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers cremig rühren sowie das Eiweiß mit der anderen Hälfte des Zuckers steif schlagen.
2. Die Zitrone gründlich mit heißem Wasser waschen und mit einer feinen Küchenreibe die Schale abreiben. Kastanienmehl mit Zitronenabrieb, Salz und Backpulver mischen und mit der Milch vermengen. 60 g weiche Butter (Zimmertemperatur) und Eigelbcreme unterrühren und zum Schluss das geschlagene Eiweiß und die Apfelwürfel unterheben.
3. Eine kleine Springform mit der restlichen Butter einreiben und den Teig einfüllen. Den übrigen Apfel halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Den Teig damit fächerartig belegen und die Form für ca. 50 Min im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) backen.