



SCHWEDISCHER APFEL BISQUIT

von Heike Schoon



ZUTATEN

4 Eier
330 g Zucker
1 TL Black & White*
120 g Butter
½ Ltr Milch
300 g Mehl Typ 405
3 gestr. TL Backpulver

6-8 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop, Wellant)
100 g Mandeln (gestiftet, gehobelt oder gehackt)
1 TL Zimt
2-4 TL Miss Mapfel*

ZUBEREITUNG

Eier, Zucker und Black & White schaumig schlagen.

Die Butter mit der Milch in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und noch heiß in der Zucker/Ei-Masse unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.

Den Teig auf einem Blech verteilen.

Äpfel schälen, entkernen und relativ klein würfeln (ca. 1x1 cm). Die Apfelwürfel auf dem Teig verteilen, dann mit dem Zimt und den Mandeln gleichmäßig bestreuen.

Miss Mapfel ebenfalls als Topping darüber streuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen für ca. 25-30 Minuten bei 175 Grad C Ober-/Unterhitze backen (Garprobe!). Ggf. mit Alufolie abdecken, sollte er zu dunkel werden.

Tipp:
Dazu schmeckt frisch geschlagene Sahne köstlich!

*Edelschmaus Originalprodukt