



Wiener Apfelschnitten

Blechkuchen mit untergerührten Apfelscheiben. Schnell gebacken.

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Butter

abgeriebene Schale von 1 Zitrone,

200 g Zucker

3 Eier,

100 g Speisestärke

300 g Mehl,

2 gestrichene Teelöffel Backpulver

2 Eßlöffel Rum,

500 g geschälte Äpfel

Zum Bestreichen:

etwa 4 Eßlöffel Aprikosenmarmelade

Zum Bestreuen:

50g blättrig geschnittene Mandeln

Zubereitung

Fett schaumig rühren und abgeriebene Zitronenschale dazugeben.

Abwechselnd Zucker, Eier und das Gemisch aus Speisestärke, Mehl und Backpulver sowie den Rum darunter rühren.

Die geschälten Äpfel in Viertel schneiden, vom Kerngehäuse befreien, in dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben unter den Teig ziehen.

Alles auf ein gefettetes Backblech streichen und etwa 40 Minuten bei 180 Grad (Umluft 150 Grad) backen.

Nach dem Backen die erwärmte Aprikosenmarmelade mit einem Pinsel auf den Kuchen streichen. Den Kuchen mit Mandelblättchen bestreuen und in Schnitten teilen.