

Apfel-Rahmtäfel-Cake

Ergibt etwa 10 Portionen



REZEPT

2 rotschalige Äpfel
150 g Rahmtäfel
150 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
250 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver

ZUBEREITUNG

- 1 Eine Cakeform von 25 cm Länge ausfetten und bemehlen.
- 2 Äpfel vierteln und Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel in Schnitze schneiden. Rahmtäfel grob hacken.
- 3 Butter, Zucker und Salz 5 Minuten schaumig aufschlagen. Ein Ei nach dem anderen unterrühren und kurz weiter schlagen.
- 4 Mehl, Backpulver und Rahmtäfel beifügen und unterrühren. Zuletzt die Apfelschnitze unterheben. Die Masse in die vorbereitete Form füllen.
- 5 Den Cake im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille etwa 70 Minuten backen. Auskühlen lassen.



Dieses köstliche Rezept stammt von Salome Heid, Assistentin Personal.