



Mandel-Äpfelkuchen

Ergibt: 16 Stücke

Zutaten:

6 Eier	50 g blanchierte Mandeln, gemahlen
160 g Erythrit	1 TL Speisestärke
1 Prise Salz	1 TL Backpulver
250 g Magerquark	½ TL Zimt
50 g Butter	3-4 Äpfel
Mark von ½ Vanilleschote oder 1 TL Vanillearoma	2 EL Mandeln, gehackt
200 g Mandelmehl	1 EL brauner Erythrit

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Springform mit Backpapier auslegen.
 2. Die Eier schaumig rühren (gut 5 Minuten in der Küchenmaschine), dann den Erythrit nach und nach zugeben. Salz, Quark, Butter und Vanille unterheben.
 3. Dann das Mandelmehl, die Mandeln, die Speisestärke, das Backpulver und den Zimt zugeben und vorsichtig unterheben.
 4. Den Teig in die Springform füllen.
 5. Die Äpfel schälen, entkernen, klein schneiden und auf dem Teig verteilen. Über die Äpfel die gehackten Mandeln und darüber den braunen Erythrit streuen.
 6. Im vorgeheizten Ofen ca. 45-50 Minuten backen.
 7. Dann aus dem Ofen nehmen, ein paar Minuten in der Form auskühlen lassen, Springformrand entfernen und mit einem Kuchenheber aus der Form nehmen.
 8. Das Backpapier entfernen und den Kuchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
- 