

Apfel-Kastenkuchen

Zutaten für 20 Stücke:

Für den Teig:

125 g Amarettini (italienisches Makronengebäck)
150 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (M)
300 g Weizenmehl
3 gestrichene TL Backpulver
1 Glas (360 g) Odenwald Apfelkompott
70 g Rosinen

Für die Dekoration:

1-2 EL Puderzucker

Zubehör:

1 Kastenform (25 x 11 cm) oder alternativ 1 Gugelhupfform

Zubereitung:

Für den Teig Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle fein zerkrümeln. Butter oder Margarine mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Zucker und Salz unter Rühren nach und nach dazugeben. Eier einzeln unterrühren, jedes Mal so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Mehl und Backpulver sieben und unter den Teig rühren. Anschließend Odenwald Apfelkompott, Rosinen und zerkrümelte Amarettini unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) 50-60 Minuten backen. Nach ca. 50 Minuten Backzeit mit einem Holzspieß prüfen, ob der Kuchen gar ist. Klebt noch Teig am Spieß, den Kuchen noch einige Minuten weiter backen. Zum Ende den Kuchen eventuell mit Pergamentpapier bedecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und in ca. 20 gleichgroße Stücke schneiden.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + 50-60 Minuten Backzeit

Tip:

Wer keine Rosinen mag, ersetzt sie einfach durch die gleiche Menge getrocknete, gehackte Pflaumen. Schön sieht der Kuchen auch aus, wenn Sie ihn in einer Gugelhupfform backen.



Guten Appetit!