

Schneller weihnachtlicher Apfelkuchen

Zutaten (für 2 Personen):

- 1 Tasse Mehl
- 1 Prise Natron
- 0,5 Tasse Zucker
- 1 Tasse Mandelsplitter
- 1 Tasse Nussbutter
- 2 Eier
- 1 Tasse Sprudelwasser
- 1 Apfel
- etwas Zimt

Die Mandelsplitter ohne Fett in einer Pfanne rösten. Die Butter schmelzen, bis sie leicht braun ist und angenehm duftet.

Mehl und Natron vermischen. Zucker und Mandeln dazugeben. Dann die flüssige Nussbutter und die Eier mit einem Schneebesen unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Sprudelwasser ebenfalls unterrühren. Den Teig in eine gebutterte und gezuckerte Kuchenform oder auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Apfel waschen, entkernen und grob in Würfel schneiden, auf dem Teig verteilen. Zimt darüberstreuen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 13.12.2020

Koch/Köchin: Elena Uhlig/Maria Groß

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen