

Apfel-Rosmarin-Kuchen



Ergibt ca. 12 Stücke

| | | |
|-------|--------|---------------------------------------|
| 150 | g | Butter |
| 150 | g | gemahlener Rohrzucker |
| 1 | Prise | Salz |
| 3 | Stk. | Eier |
| 1 | Päckli | Vanillezucker |
| 3 | EL | Crème fraiche |
| 1 1/2 | EL | Rosmarin fein gehackt |
| 180 | g | Weissmehl |
| 50 | g | gemahlene Mandeln |
| 2 | TL | Backpulver |
| 500 | g | Äpfel (z.B. Jonagold), in Schnitzchen |
| 1 | EL | Zitronensaft |
| 2 | EL | Quittengelee |
| 2 | | Zweiglein Rosmarin |

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten, Backen ca.40 Min. Springform 26 cm, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

Zubereitung

Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz darunterrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist. Vanillezucker, Crème fraiche und Rosmarin daruntermischen. Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen, in die vorbereitete Form füllen. Äpfel rüsten, in Schnitze schneiden und sofort mit dem Zitronensaft mischen, auf den Teig legen und leicht andrücken.

Backen: ca. 40 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben.

Quittengelee mit den Rosmarinzweiglein aufkochen, ca. 10 Min. ziehen lassen. Den noch warmen Kuchen mit dem Gelee bestreichen, auskühlen lassen