

Spanischer Apfelkuchen

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
5 Eier
1 Esslöffel Kakao
1 Esslöffel Zimt (gestrichen)
2 Päckchen Vanillezucker
50 g Rosinen
5 Äpfel
Calvados
Puderzucker



Zubereitung:

- Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Rosinen in einem Schälchen mit Calvados bedecken.
- Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren.
- Mehl, Backpulver, Zimt und Kakao vermischen.
- Mischung unter den Eierschaum rühren.
- Etwa zwei Drittel Teig in eine gefettete Springform geben.
- Apfelstücke und Rosinen vermengen.
- Alles zusammen auf dem Teig verteilen.
- Restlichen Teig über die Apfelmischung streichen.
- Bei 180° C etwa 50 - 60 Minuten backen.
- Evtl. mit Alufolie abdecken.
- Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.