

Apfel-Kuchen mit Eis-Praline

Für 8 Portionen

1 $\frac{1}{2}$ kg Äpfel	250 g zimmerwarme Butter	250 g Zucker
350 g Mehl	5 Eier	1 Pckg. Vanillezucker
1 Pckg. Backpulver	6 EL gehackte Nusskerne	8 Kugeln Vanilleeis

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Äpfel dünn schälen, vierteln und ohne Kerngehäuse würfeln. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit den Quirlen des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine hell und cremig aufschlagen. Zucker und Vanillezucker dazugeben und unterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Eier aufschlagen und einzeln nacheinander unterheben.

Mehl und Backpulver sieben und in zwei Portionen schnell unter den Teig mischen. Abschließend die Apfelstücke unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und je nach Blechgröße einen Backrahmen aufsetzen. Den Teig etwa 2 Fingerbreit hoch auf dem Blech verteilen bzw. in den Backrahmen einfüllen und im heißen Ofen etwa 30 Minuten goldbraun backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, mindestens lauwarm abkühlen und in Stücke aufschneiden.

In der Zwischenzeit die gehackten Nusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, auf einen flachen Teller umfüllen und abkühlen lassen. Die Eiskugeln vor dem Servieren durch die gerösteten Nüsse rollen, bis sie rundum von Nussstücken bedeckt sind.

Den Apfelkuchen mit je 1 Eispraline auf Teller verteilen und servieren.

Frank Rosin am 08. März 2016