

Schwedischer Apfelbiskuit

Zutaten für ein Blech

125 g Butter
25 ml Sahne
100 ml Wasser
1 kg Äpfel (Elstar, nicht zu große)
4 Eiweiße, 2 EL kaltes Wasser
4 Eigelbe, 2 EL heißes Wasser
150 g Puderzucker
2 Prisen Himalayasalz
Abrieb von einer Zitrone
½ TL Vanillepulver
280 g Dinkelmehl 630
20 g Lupinenmehl
1 Pck. Backpulver
10 g Xucker (=Xylit), 1 gestr. TL Zimt
80 g gehackte Mandeln
Puderzucker zum Bestreuen

Anleitungen

Butter in der Sahne und dem Wasser zerlassen und danach aufkochen und abkühlen lassen. Äpfel schälen und in 2-3 mm breite Spalten schneiden.

Eiweiße mit kaltem Wasser sehr steif schlagen. Wenn man mit einem Messer einen Schnitt im geschlagenen Eiweiß sieht, ist es steif genug. Eigelbe mit heißem Wasser, Puderzucker, Salz, Zitronenabrieb und Vanillepulver sehr cremig rühren. Das dauert ungefähr 4 Minuten.

Die noch warme Sahnebutter portionsweise in die Eiermasse laufen lassen und dabei gut unterrühren. Nun wird der Eischnee mit einem Handschneebecken vorsichtig untergehoben. Mehl und Backpulver mischen, auf die Masse sieben und auch mit einem Handschneebecken vorsichtig unterheben.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. 7 Reihen Apfelspalten stecken. Xucker und Zimt vermischen. Kuchen erst mit Zimtxucker und danach mit Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Heißluft 20 - 25 Minuten backen.

Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Der „Puderzucker“ ist oftmals nicht aus Xylit hergestellt, sondern aus Erythrit. Der echte „Xylit Puderzucker“ ist sehr selten zu bekommen und noch teurer als der normale Xylit. Ich mahle mir deswegen den Xylit immer selber in der Kaffeemühle, so habe ich meinen Puderzucker preiswerter!

Mit Schlagsahne schmeckt der Kuchen natürlich noch ein bisschen besser!