

Schwedischer Apfelbiskuit

Zutaten für ein Blech

- 125 g Bio-Butter
- 25 ml Bio-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 aus Xylit
- 2 Prisen Himalayasalz
- Abrieb von einer Zitrone
- ¼ TL Vanillepulver
- 280 g Dinkelmehl 630
- 20 g Lupinenmehl (alternativ auch Dinkelmehl 630)
- 1 Pck. Weinsteinbackpulver
- 10 g Xylit, 1 gestr. TL Zimt
- 80 g gehackte Mandeln
- Puderzucker (aus Xylit) zum Bestreuen

Anleitungen

- Butter in der Sahne und dem Wasser zerlassen, 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 Handschneebeesen vorsichtig untergehoben.
- Mehl und Backpulver mischen, auf die Masse sieben und auch mit einem Handschneebeesen vorsichtig unterheben.
- Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und 7 Reihen Apfelspalten stecken.
- Xylit und Zimt vermischen. Kuchen erst mit Zimtzucker und danach mit Mandeln bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Heißluft 20-25 Minuten backen.
- Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

TIPP: Für den Puderzucker mahle ich mir Xylit (immer gleich auf Vorrat) in einer Kaffeemühle! Den Kuchen kann man gut einfrieren und mit Schlagsahne schmeckt er natürlich noch ein bisschen besser!