



Menge 1 Backblech



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## MÖRDERISCH LECKERER APFELKUCHEN

Mörderisch saftig und schauerlich lecker: Apfelkuchen mit einem Guss aus saurer Sahne!



### Zubereitung

- 1.** Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Puderzucker sieben.
- 2.** Öl mit Puderzucker schaumig rühren, Zitronenschale und nacheinander die Eier zufügen. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Wasser unterrühren. Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.
- 3.** Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 20-25 Minuten backen.
- 4.** Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Den Teig damit belegen und den Zucker darüber streuen.
- 5.** Für den Guss Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Zucker, saurer Sahne und Rum verrühren, dann das Eiweiß unterheben. Den Apfelkuchen mit dieser Masse überziehen.
- 6.** Weitere 20–25 Minuten backen.
- 7.** Serviervorschlag: Aus Tonpapier eine Totenkopf-Schablone schneiden, auf den Kuchen legen und Puderzucker darüberstäuben

### Zutaten

Für den Teig:

1	Bio-Zitrone
8 EL	Öl
250 g	Diamant Puderzucker
2	Eier
250 g	Mehl
1/2 Päckchen	Backpulver

Für den Belag:

1 kg	Äpfel
50 g	Diamant Feinster Zucker

Für den Guss:

3	Eier
80 g	Diamant Feinster Zucker
125 g	saure Sahne
1 EL	Rum

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.