



Apfelkuchen

Ergibt eine Torte mit dem Durchmesser 24cm, Backtemperatur 170°C

Zutaten:

4 Eier Größe M
70g Erythrit
1 Teelöffel Zimt
1 Prise Salz
200g gemahlene Mandeln
0,5 Teelöffel Backpulver
30g Flüssige Butter
3-4 Äpfel nach Wahl
Gehobelte Mandeln

Herstellung:

Äpfel schälen und in Spalten oder Scheiben schneiden.
Die Eier mit dem Erythrit und dem Zimt in der Küchenmaschine schaumig schlagen.
Gemahlene Mandeln mit Backpulver mischen. Die flüssige Butter unter die Eimasse rühren und dann kurz den Mandelgrieß unter laufenlassen. Die Masse in eine mit Butter gefettete Form geben und die Apfelspalten in die Kuchenmasse drücken. Mit gehobelten Mandeln bestreuen und ca. 50 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit Puder Erythrit bestäuben und servieren.