

# Der perfekte Apfelkuchen

## Zutaten:

250 g	Butter (Zimmertemperatur)
250 g	Zucker
3 Pkg.	Vanillezucker
4	Eier (Zimmertemperatur)
1 Prise	Salz
100 g	Kokosflocken
250 g	Mehl
2 Pkg.	Vanillepuddingpulver
2 TL	Zimt
1 TL	Backpulver

## Belag:

50 g	gehobelte Mandeln
3 EL	Aprikosenkonfitüre
1 EL	Rum
6-8	säuerliche, feste Äpfel
Saft einer Zitrone	
Puderzucker zum Bestreuen	

## Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier dazugeben bis eine lockere Masse entsteht. Die restlichen Zutaten (Kokosflocken, Mehl, Vanillepuddingpulver, Zimt und Backpulver) in einer separaten Schüssel vermengen und löffelweise unter die Eierzuckermasse geben und zu einem glatten Teig rühren.

Den Rührteig auf einem gefetteten Backblech oder einer Kuchenform verteilen. Nun die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und mit einer Gabel die Oberfläche der Äpfel einritzen. Mit dem Saft der Zitrone die eingeritzte Seite bestreichen und diese in den Teig nebeneinander leicht eindrücken (eingeritzte Seite des Apfels muss nach oben zeigen). Zum Schluss die gehobelten Mandeln (oder Kokosflocken) über dem Blech verteilen.

## Backen:

200 °C, Ober/Unterhitze, ca. 30-35 Minuten.

Nach dem Backen die Aprikosenkonfitüre mit dem Rum in einem Topf erwärmen und die Äpfel damit bestreichen. Den noch lauwarmen Kuchen mit Puderzucker bestreuen. Fertig.