Apfel-Kastenkuchen

Der aromatische Rührkuchen überzeugt durch die saftige und weiche Textur! Auch nach Tagen schmeckt der Kuchen herrlich saftig und lecker!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und nussfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für eine Kastenform mit 30cm Länge

400g Äpfel
3 EL Rum oder einige Tropfen Rumaroma
250g Butter (ggf. laktosefrei)
180g Zucker
1 P. Vanillezucker
5 Eier (Gr. M)
200g glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis*
ODER 225g glutenfreie Mehlmischung auf Reisbasis*
1 P. Backpulver
2 EL Kakaopulver, ungesüßt
100g Nüsse oder Mandeln, gemahlen
1 EL Zimt

1. Die Äpfel schälen und in kleine Stückchen schneiden, mit Rum beträufeln und ziehen lassen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einzeln zufügen, gut unterrühren und eine schöne Schaummasse herstellen.
3. Alle trockenen Zutaten mischen und zusammen mit den

Apfelstücken unter die Schaummasse rühren.
4. Eine Kastenform fetten und den Kastenformboden mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und glatt streichen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 55 – 60 Minuten backen. Mittels Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.
6. Den Kuchen in der Form komplett auskühlen lassen.

***HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.**

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine tauschen.

Nussfrei – Tipp: Gemahlene Erdmandelflocken einsetzen. Diese sind z.B. im Reformhaus, Bioladen oder online von z.B. Govinda erhältlich.

rezepte-glutenfrei.de