

## Apfelsandkuchen



*Zutaten für 2 kleine Kuchen:*

25 g Butter

120 g Staubzucker

1 EL Vanillezucker

Schale von 1/3 Zitrone

5 getrennte Eier

50 g Speisestärke

200 g Mehl glatt

100 g Feinkristallzucker

Zum Belegen: 500 g Äpfel, Saft von 1/2 Zitrone

Staubzucker zum Bestreuen

### **So geht's:**

Backrohr auf 170 Grad Heißluft vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Eier trennen, Schnee mit Kristallzucker ausschlagen. Butter mit Staubzucker flaumig schlagen, nach und nach Dotter einrühren, Zitronenschale und Vanillezucker unterrühren. Mehl mit Speisestärke vermischen. Mehl abwechselnd mit Eischnee unter den Abtrieb heben. Teig in eine Springform füllen und geschnittene Äpfel darauf verteilen. Kuchen etwa 30–45 Minuten backen.