

Limetten-Apfel-Cake

etwa 18 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Cakeform (ca. 30 cm):****Rührteig:**

200 g Butter , weich
120 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
2 Stk. Limetten , Saft
1 Prise Salz
4 Eigelb
4 Stk. Eiweiss
80 g Zucker
250 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
100 g Äpfel , gerüstet und in Würfel geschnitten

Belag:

120 g Äpfel , gerüstet und geviertelt

Garnitur:

2 EL Aprikosenkonfitüre
40 ml Apfelsaft
50 g Puderzucker
2 EL Limettensaft
Limettenschalenstreifen

1 Vorbereiten:

Eine Cakeform (10 × 30 cm) einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

2 Rührteig:

Für den Rührteig Butter mit Puderzucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Limettensaft (2 EL für die Glasur zurückbehalten) und Salz mit dem Handmixer cremig rühren. Eigelbe nacheinander einzeln einrühren. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit den Äpfeln einrühren. Die Masse in eine gefettete, bemehlte Cakeform (10 × 30 cm) füllen.

3 Belag:

Die Apfelviertel mehrmals längs einschneiden und auf die Masse geben.



Dr. Oetker AG/SA

Im vorgeheizten Backofen auf der zweituntersten Rille während ca. 45 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C

Heißluft etwa 140 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 45 Minuten

④ Garnitur:

Konfitüre mit Apfelsaft aufkochen und den noch warmen Kuchen damit bestreichen. Für die Glasur Puderzucker mit Limettensaft verrühren und den Cake damit glasieren. Danach den Cake mit Limettenschalenstreifen verzieren.

