

Die Region um Kivik in Südschweden ist im ganzen Land für ihre Äpfel bekannt. Jeden Herbst gibt es dort einen Apfelmarkt, wo auch Apfelkunst ausgestellt wird: riesige Bilder, die aus aneinandergelegten oder aufeinander gestapelten Äpfeln bestehen. Die Apfelernte im Herbst läutete früher auch die Apfelkuchen-Saison ein. Heutzutage isst man nicht nur in Schweden das ganze Jahr über Äpfel.



Schwedischer Apfelkuchen mit Marzipan, Haselnuss und Hagelzucker - schmeckt am zweiten Tag noch besser.

Der einsetzende Frühling hat in mir die Kuchenlust geweckt, und ich suchte nach einem

besonderen Rezept aus dem Norden. Der Apfelkuchen mit Marzipan aus Magnus Nilssons Backbibel [The Nordic Baking Book](#)* hatte es mir schließlich angetan.



Nilsson schreibt über den Apfelkuchen mit Marzipan, dass er sein allerliebster Apfelkuchen sei. Der Boden sei ein klassischer Rührteig mit so viel Belag, dass es schon fast gar kein Kuchen mehr sei. Das Marzipan im Teig hält ihn schön saftig, und ihm, Nilsson, schmecke der Kuchen am zweiten Tag sogar noch besser.

Dem kann ich, bis auf das Rezept, nichts mehr hinzufügen.

Zutaten für eine 24er Springform

Für den Teig

150 g Butter

135 g Zucker

2 TL Vanillezucker

180 g Mehl (vorzugsweise Instantmehl)

2 TL Backpulver

150 g Milch

160 g Marzipan, gerieben oder in kleine Stücke gezupft

Für den Belag

- 1 EL Zimt
- 4 große Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt
- 80 g gehackte Haselnüsse
- 2 EL Hagelzucker

Zubereitung:

1. Springform fetten und mit Mehl oder Semmelbröseln bestreuen. Die Butter schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Mehl und Backpulver miteinander verrühren. Anschließend Milch und geriebenen Marzipan unter den Teig rühren. Es ist nicht schlimm, wenn noch einzelne Marzipanstückchen sich noch im Teig befinden. Die restlichen Zutaten sollten jedoch gut vermengt sein.
3. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und glatt streichen. Mit Zimt bestreuen, die Apfelwürfel leicht in den Teig drücken und zum Schluss mit Haselnüssen und Hagelzucker bestreuen und in den Ofen geben.
4. Den Kuchen ca. 50 Minuten backen und kurz vor Ende einen Zahnstocher in die Mitte pieksen. Klebt kein Teig mehr daran, so ist der Kuchen fertig.



Apfelkuchen nach schwedischem Rezept - guten Appetit!

Smaklig måltid!

Schlimme Helena

**Partnerlink*