

La ciambella di Lucia Lucias Sonntagskuchen

Zuerst den Ofen vorheizen auf 200 Grad.

Eine Springform, Durchmesser 28 cm,
am besten eine mit «Loch» in der Mitte Die ganze Form leicht buttern und mehlen.

300 g Butter in einem Pfännchen nur schmelzen lassen.

250 g Zucker und
4 Eier gut schaumig rühren.

1 Zitrone, Saft und Schale und
200 g geschälten, geriebenen Apfel dazugeben.

400 g Mehl mischen mit Das Mehl abwechslungsweise mit der geschmolzenen
1 Tüte Backpulver Butter unter die Zucker-Ei-Masse rühren.

Die Masse in die Form einfüllen, mit
50 – 100 g Pinienkernen bestreuen und in den Ofen geben. Temperatur auf 180 Grad reduzieren und
ca. 35 Minuten backen.

Vom Aufwand her ein ganz gewöhnlicher Rührkuchen – aber doch etwas ganz
Besonderes! Unsere Gäste fragen uns immer wieder nach dem Rezept, wenn es ihn
bei unserem Sonntagsfrühstück gibt.



VERONICAS TIPP:

Uns gefällt die Variante mit dem geriebenen Apfel am besten. Wir haben auch schon Quittenmarmelade genommen oder sonst ein Fruchtpüree. Experimentieren Sie einfach mal!