Artikel vom · Ausgedruckt am 11.11.2026, 03:57 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/22-lavendelkuchen-mit-aumlpfeln

22 - Lavendelkuchen mit Äpfeln

Foto: Nele Siebel

Zutaten (für 8 bis 10 Stück):

2 EL Butter,
2 EL Zucker für die Form.

Teig:
3 Eier,
200 g Zucker,
150 g Mehl,
1/2 TL Backpulver,
1 Vanilleschote,
180 ml geschmolzene Butter,
2 säuerliche Äpfel,
1/2 TL geriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone,

1 1/2 EL getrocknete Lavendelblüten
(selbst gepflückt oder aus dem Kräuterladen).

Zubereitung:

Eine kleine Gugelhupfform (circa 15 bis 20 cm Ø) einfetten und mit Zucker ausstreuen. Eier mit Zucker, Mehl, Backpulver, Butter und dem Mark der Vanilleschote verrühren. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Stücke schneiden. Apfelstücke, Zitronenschale und Lavendelblüten in die Eiermischung geben, alles miteinander mischen. Den Teig in die Form füllen, im vorgeheizten Backofen bei 190°C circa 30 Minuten goldgelb backen. Kuchen etwas abkühlen lassen, dann noch warm aus der Form nehmen.