



Zehntgraf

Wer gerne etwas fruchtiges unter seinem Fondant haben möchte, dem kann ich diesen saftigen Rührkuchen mit versunkenen Apfelstückchen empfehlen.

Das Rezept stammt von der Omi von Stefanie Noe von [Crazy Back Noe](#).

Danke Steffi! :-)

Zutaten:

3 Eier
180g Butter
180g Zucker
2 TL Zimt
180g Mehl
1 Pck. Backpulver
100g Mandeln (gehackt)
4 große Äpfel

Zubereitung:

Zucker und Butter schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Mandeln, Backpulver und Zimt vermischen und gesiebt unterrühren. Die Äpfel schälen und klein schneiden und unter den Teig heben.

Backen bei 160 °C ca. 50 min (Stäbchenprobe)

Nach dem backen umgedreht auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zum Zehntgraf:

An der Spitze eines Zehntgerichts standen Geschworene unter Vorsitz eines Zehntgrafen als herrschaftlichen Beamten. Das Zehntgericht ist ein mittelalterliches Gericht im südwest- und mitteldeutschen Raum. Bei Steffi in der Umgebung (Pfalz) gibt es die Burg Lichtenberg, dort auch eine Zehntscheune, in die die Bauern immer den Zehnten Teil ihrer Ernte wie z.B. Äpfel bringen mussten, vielleicht ist da der Bezug zum Kuchen...

