ZUTATEN

RÜHRTEIG
4 Eier
200g Zucker
1Pkg Vanillezucker
200ml Sahne
220g Mehl
1Pkg Backpulber
Prise Salz
1 Apfel (z.B. Boskop)

BELAG
140g Butter
70g Zucker
1 Vanilleschote
3EL Milch
150g Mandeln gehobelt
500g Apfelkompott
(kein Apfelmus, das ist zu flüssig!)
1 Apfel (z.B. Boskop)

APFEL MANDEL KUCHEN

REZEPT FÜR: Ø26CM SPRINGFORM
DAUER: 1 STUNDE 10 MINUTEN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorwärmen

2. Für den Rührteig Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Sahne nach und nach dazu geben und abschließend Mehl, Backpulver und Salz unterrühren

3. Springform mit Backpapier auslegen und Teig hinein gießen. Apfel waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Apfelstücke in den Teig drücken und den Kuchen im Ofen ca. 35 - 40 Minuten backen. Tipp: Da sich schnell eine Haut auf dem Kuchen bildet, immer wieder kleine Löcher hinein stechen, damit die Hitze auch in die Mitte des Kuchens gelangt und er gleichmäßig backen kann

4. Während der Kuchen backt kann der Belag vorbereitet werden: Hierfür Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und anschließend Zucker, Mark der Vanilleschote, Milch und Mandeln hinzugeben. Alles kurz aufkochen lassen und Beiseite stellen

5. Sobald der Kuchen fertig gebacken ist, den Apfelkompott darauf verteilen und alles mit dem Mandelgemisch bedecken. Anschließend den Apfel waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Scheiben dekorativ auf dem Kuchen verteilen und alles weitere 30 Minuten im Ofen backen, bis die Mandeln gebräunt sind

6. Apfelkuchen vorsichtig aus der Form lösen und noch warm mit lieben Menschen genießen

NOTIZEN