



Apfelkuchen vom Blech mit Mandelkruste

Zutaten für den Teig:

1,2 kg Äpfel (z.B. Elstar oder Braeburn)
1 Bio Zitrone
400 ml Schlagsahne
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier
450 g Dinkelmehl 630 (altern. Weizenmehl 405)
1 P. Backpulver



Zutaten für die Mandelkruste:

150 g Mandelblättchen
100 g Butter
50 ml Sahne
100 g Zucker

Zubereitung:

Zitrone waschen und die Schale mit einer Zestenreibe entfernen, anschließend den Saft auspressen. Äpfel schälen, entkernen, in 1 cm große Würfel schneiden und mit Zitronensaft mischen. 400 ml Sahne, 200 g Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb halb steif schlagen (TM mit Rühraufsatz ca. 60 Sek, Stufe 3,5), die Eier einzeln unterrühren (TM weiter auf Stufe 3,5 laufen lassen). Mehl + Backpulver mischen und unter den Teig rühren (TM 20 Sek. Stufe 5).

Teig in eine gefettete Fettpfanne 32 x 39 cm (altern. Backblech mit Backrahmen) geben, die Äpfel darauf verteilen und im Ofen bei 175°C Ober- Unterhitze für 15 Minuten vorbacken.

Für die Mandelkruste Butter im Topf schmelzen, 50 ml Sahne + 100 g Zucker zugeben, Mandelblättchen unterheben. Nach Ablauf der 15 Minuten die Mandelmasse gleichmäßig mit Hilfe eines Backpinsels auf den Äpfeln verteilen. Den Kuchen bei gleicher Temperatur weitere 20 - 25 Minuten backen.

Dazu schmeckt Schlagsahne oder Eis.

Hinweis:

Bei sehr kleinen Äpfeln benötigst du etwa 1,5-1,8 kg.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de