Rezept

# Apfel-Mandel-Kuchen

Ein Rezept von Apfel-Mandel-Kuchen, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **600 g** | säuerliche Äpfel (z. B. Boskop) |
| **100 g** | Butter |
| **2** | Eier (Größe L) |
| **100 ml** | Milch |
| **4 EL** | Mehl |
| | Salz |
| **2 EL** | Zucker zum Bestreuen |
| **1** | große Bio-Zitrone |
| **1** | Vanilleschote |
| **230 g** | Zucker |
| **100 g** | geschälte, gemahlene Mandeln |
| **2 TL** | Backpulver |
| | Butter für die Form |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 12 Stück (Springform ⌀ 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel quer in dünne Stücke schneiden. Die Zitrone waschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Apfelscheiben mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

2. Die Butter bei kleiner Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 150° vorheizen. Die Form mit Butter fetten. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herausschaben.

3. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillemark weißcremig aufschlagen, dann die Zitronenschale unterrühren. Die Milch und die geschmolzene Butter langsam, nach und nach, unter die Eiercreme rühren. Die gemahlenen Mandeln mit dem Mehl, dem Backpulver und 1 Prise Salz mischen und unterziehen.

4. Die Hälfte des Teigs in die Form füllen und glatt streichen. Die Teigoberfläche mit der Hälfte der Äpfel belegen, mit 1 EL Zucker bestreuen. Die zweite Hälfte des Teiges darauf verteilen und glatt streichen, mit den restlichen Äpfeln belegen und wieder mit 1 EL Zucker bestreuen.

5. Den Kuchen im Backofen (Mitte, Umluft 140°) in 50 Min. goldgelb backen. In der Form abkühlen lassen.