
Typ: Verschiedenes **Quelle:** Apfel-Mandel-Kuchen

Bemerkungen:

Zutaten Zutaten für eine Form mit 22 cm Durchmesser:

200 g Mehl,
70 g Zucker,
1 Prise Salz,
100 g kalte Butter,
1 Ei,
1 Eigelb

BELAG

450 g Äpfel,
20 g Butter,
50 g Zucker,
ein paar Spritzer Zitronensaft,
1 gute Prise Zimt;
100 g gemahlene Mandeln,
100 g weiche Butter,
100 g Zucker,
2 Eier,
40 g Mehl,
20 g Pinienkern

Rezept: Für den Teig Mehl, Zucker und Salz vermengen, Butter in Würfel schneiden, in die Schüssel geben und mit den Händen alles zu einem krümeligen Teig kneten. Ei und Eigelb dazugeben. Schnell zu einer homogenen Masse kneten. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig hineindrücken, einen 3 bis 4 cm hohen Rand formen. Das Ganze für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in etwa 1,5 cm große Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Äpfel dazugeben, ebenso Zucker, Zitronensaft und Zimt. Etwa 5 bis 10 Minuten dünsten. Dann mit dem Rührgerät eine Creme rühren aus gemahlene Mandeln, Butter, Zucker, Eiern und Mehl. Die Äpfel auf dem Teig in der Springform und darauf die Creme verteilen. Zum Schluss Pinienkerne darüberstreuen. Bei 170°C Umluft den Kuchen ungefähr 35 Minuten lang backen.