

Apfelkuchen mit Mandelkruste

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR DEN RÜHRTEIG

200	Gramm	Margarine
175	Gramm	Zucker
1	Teel.	Vanillinzucker
2		Eier
1	Schuss	Salz
2	Teel.	Backpulver
250	Gramm	Mehl

FÜR DIE FÜLLUNG

1	kg	Äpfel
1		Zitrone
1	Essl.	Butter
50	Gramm	Rosinen
1	Essl.	Vanillinzucker

FÜR DIE GLASUR

100	Gramm	Butter
2	Essl.	Farinzucker (brauner Zucker)
1	Essl.	Honig
1/2	Teel.	Anis
100	Gramm	Mandeln

Anleitung:

Zuerst fuer den Rührteig die Margarine mit dem Mixer schaumig rühren, dann Zucker und Vanillinzucker dazugeben. Anschliessend kommen die Eier und eine Prise Salz hinzu. Zum Schluss Backpulver und Mehl vermischen und einrühren. Schliesslich den fertigen Teig in eine gut gefettete Springform (26er Durchmesser) füllen und einen kleinen Teigrand hochstehen lassen. Dann fuer die Füllung die Zitrone auspressen und den Saft in eine grosse Schüssel giessen. Die Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden und in dem Zitronensaft wenden, damit sie nicht braun werden. Anschliessend in einem grossen Topf die Butter heiss werden lassen und die Äpfel mit dem Vanillinzucker und den Rosinen hineingeben. Die Apfelmischung so lange dünsten, bis die Äpfel etwas weich werden, dann noch heiss auf dem Teig verteilen. Backofen auf 175 Grad Celsius vorheizen und Kuchen darin 45 Minuten backen (Umluft: 160 Grad Celsius, ohne vorheizen).

Gegen Ende der Backzeit die Glasur zubereiten. Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen und dann den Farinzucker dazugeben. Wenn die Mischung braun wird, Honig und Anis einrühren und von der Herdplatte nehmen. Die Mandeln unter die Masse heben und sofort auf dem noch heissen Kuchen verteilen. Achtung: Die Mandelmasse darf vorher nicht auskühlen, sonst wird sie hart und ist nicht streichfähig. Den Kuchen noch einmal fuer 15 Minuten im Ofen ueberbacken.

Servieren mit Vanillesosse, Vanilleeis, Sahne.