

Apfelkuchen mit Knuspermandelbelag

Zutaten für eine 26 Ø

Mürbeteig:

- ☞ ▶ 125 g Butter – *zimmer warm*
- ☞ ▶ 80 g Zucker
- ☞ ▶ 1 P. Vanillezucker
- ☞ ▶ 1 Ei – *zimmer warm*
- ☞ ▶ 250 g Mehl

Belag:

- ☞ ▶ 4 Äpfel
- ☞ ▶ 100 g Zucker
- ☞ ▶ 3 EL Sahne
- ☞ ▶ 80 g Butter
- ☞ ▶ ½ TL Zimt
- ☞ ▶ 1 Pr. Kardamom
- ☞ ▶ 150 g Mandelblättchen

Zubereitungszeit: 30 min

Backzeit: ca. 40 min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Portionen: 12



Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für den Mürbeteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Kalt stellen, bis die Äpfel geschält, geputzt & in Stücke geschnitten sind. :-)

Teig ausrollen in eine 26 Ø Form geben und mit den Äpfeln belegen.

Zucker, Butter, Sahne, Gewürze in einer Pfanne erhitzen, bis der Zucker zu karamellisieren beginnt. Mandelblättchen dazugeben, gut verrühren und auf die Äpfel geben.

Bei 180 Grad ca. 40 min. backen.