

Raspel-Apple-Kuchen

Zutaten :

Teig:

- 270 g Mehl (100 g Vollkorn wer mag)
- 2 gestr. TL Backpulver
- 170 g weiche Butter
- 100 g Rohrzucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 2 große Eier

Füllung:

- 1 ½ kg Äpfel
- 1 Pck. Vanille-Puddingpulver
- 1 Pck. Vanillesoße zum Kochen
- 40 g Rohrohrzucker
- 50 g Semmelbrösel

Topping:

- 100 g Butter
- 40 g Honig
- 90 g Rohrohrzucker
- 75 g Sahne
- 200 g gehackte Mandeln

Zubereitungszeit: 40 min

Backzeit: 35-40 min.

Temperatur: 180° C

Schwierigkeitsgrad: einfach



Zubereitung:

Für das Topping:

Butter, Honig, Sahne und Zucker in einem Topf erwärmen, kurz aufkochen lassen, dann die Mandel dazugeben und abkühlen lassen.

Für den Teig:

Mehl mit Backpulver vermischen, restliche Zutaten dazugeben und mit dem Rührgerät gut durchrühren. ca. 2 min.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, es ergibt kein volles Blech.

Für die Füllung:

Äpfel schälen, grob raspeln. Alle anderen Zutaten gut vermischen und die geraspelten Äpfel unterrühren.

Die Apfelmasse auf den Teig verteilen, etwas andrücken und nun kommt das Topping obenauf, vorsichtig mit einem Löffel oder Kuchenschaber verteilen.

Bei 180° C ca. 35 – 40 min. backen, abkühlen lassen und mh ein Gedicht, sehr saftig ...