



Omas Apfelkuchen

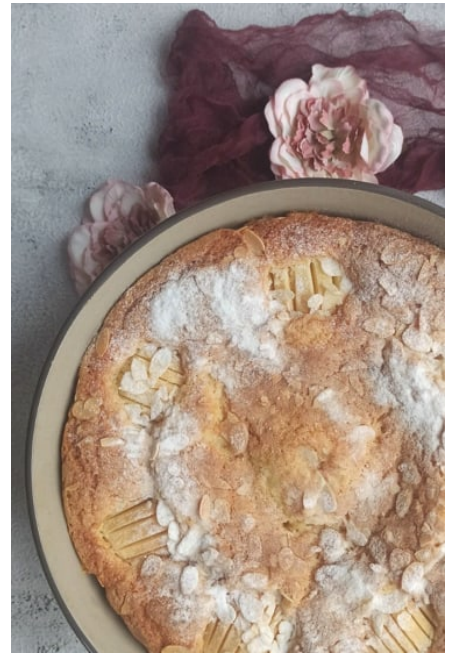
Zutaten:

Für den Boden

- 75 g weiche Butter
- 30 g Puderzucker
- 1 TL Zimt
- 150 g Mehl

für den Rührteig

- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 4 kleine Äpfel, z.B. Elstar
- 30 g flüssige Butter
- 25 g gehobelte Mandeln
- 1-2 EL Zimt-Zucker



Zubereitung:

- Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gitterrost wie immer im unteren Drittel.
- Stoneware rund etwas einfetten.
- Alle Zutaten für den Boden verrühren/verkneten. Das ergibt eine recht bröselige Masse. Diese Masse in die Stoneware geben und mit dem Teigroller einen Boden ausrollen / andrücken, dann kalt stellen.
- Eier trennen und Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen.
- Eigelbe, 150 g Butter und Zucker in die Schüssel geben und 5 Minuten aufschlagen.
- 150 g Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Buttercreme rühren, dann vorsichtig den Eischnee unterheben.
- Masse auf dem Mürbeteigboden in der Stoneware rund verteilen.
- Äpfel schälen, halbieren und entkernen, die halbrunde Seite der Apfelhälften mehrmals einschneiden.
- Apfelhälften leicht in den Teig drücken und mit flüssiger Butter bepinseln.
- Anschließend mit den gehobelten Mandeln und Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen.
- für 45 Minuten im Ofen backen.

Kontaktdaten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>