Apfel-Mandel-Kuchen

Ein leckeres Rezept mit Äpfeln: Dieser Apfel-Mandel-Kuchen sorgt für willkommene Abwechslung auf jeder Kaffeetafel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

6 Stk.	Äpfel
2 Stk.	Eier
100 dag	Feinkristallzucker
2 Packungen	Vanillezucker
100 g	Mandeln (gerieben)
100 g	Mandeln (fein gehackt)
2 EL	Mandeln (geschält)
75 g	Marillenmarmelade
	Butter

Mürbteig

300 g	Mehl
150 g	Butter
60 g	Marzipan
100 g	Feinkristallzucker
	Wasser
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den Apfel-Mandel-Kuchen das Mehl mit der Butter, dem Marzipan, dem Zucker und etwas Salz zu einem Mürbteig verrühren, bei Bedarf etwas kaltes Wasser einrühren. Zugedeckt an

einem kühlen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Eier trennen und Eidotter mit etwas Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Eiklar steif schlagen. Etwas mehr als die Hälfte der Äpfel grob reiben und mit den gehackten und gemahlenen Mandeln vermengen. Unter die Eidotter-Masse rühren und zuletzt vorsichtig den Eischnee unterheben.

3. Eine Springform mit etwas Butter einfetten. Den Teig hineinlegen, am Rand etwas hochziehen und fest andrücken. Die Apfelmasse hineinfüllen und glatt streichen. Die restlichen Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Spalten oder Ringe schneiden. Diese fächerförmig auf dem Kuchen verteilen und etwas flüssige Butter darüber träufeln.

4. Mit den geschälten Mandeln bestreuen. Im Ofen 20 Minuten backen lassen. Den Kuchen mit Backpapier abdecken und weitere 20 Minuten backen lassen. Währenddessen die Marmelade erwärmen. Kuchen herausnehmen und mit der Marmelade bestreichen. Abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Zum Apfel-Mandel-Kuchen frisch geschlagenes Schlagobers servieren.