

# Apfelkuchen mit Mandelkruste

Das Rezept für den Apfelkuchen mit Mandelkruste wird dich und deine Lieben begeistern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

Staubzucker
1 Stk. <a href="#">Backform</a> (Springform 26 cm)

## für den Mürbteig

220 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g <a href="#">Butter</a>
2 EL <a href="#">Schlagobers</a>
60 g <a href="#">Zucker</a>
1 TL <a href="#">Vanillezucker</a>
1 Stk. <a href="#">Ei</a>

## für den Belag und Guss

800 g <a href="#">Äpfel</a>
1 Spritzer Zitronensaft
2 EL <a href="#">Zucker</a>
1 TL Zimt
1 Stk. <a href="#">Ei</a>
100 ml <a href="#">Schlagobers</a>
80 g <a href="#">Zucker</a>
50 g gemahlene Mandeln
50 g Mandeln gehobelt

## Zubereitung

1. Zuerst den Mürbteig für den **Apfelkuchen mit Mandelkruste** zubereitet. Dazu das Mehl mit Backpulver in einer Schüssel vermengen, in eine Schüssel geben. In kleine Stücke geschnittene Butter, Schlagobers, Zucker, Vanillezucker und Ei zugeben. Zu einen Teig verarbeitet, eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten rasten lassen.
2. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
3. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Mit einem Spritzer Zitronensaft beträufeln. Den Zucker mit Zimt in einer kleinen Schüssel vermischen.
4. Den Teig ausrollen, in eine gefettete Springform mit 26 cm Durchmesser geben und den Rand hochziehen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.
5. Die Äpfel in die Form geben und mit dem Zimtzucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen.
6. Das Ei mit Schlagobers verquirlen, Zucker und die gemahlene und gehobelte Mandeln unterheben.
7. Den Apfelkuchen vom Backofen nehmen, den Guss gleichmäßig darauf verteilen.
8. Die Temperatur auf 150 °C reduzieren und den Kuchen weitere 20-25 Minuten goldgelb backen.
9. Vom Ofen nehmen, abkühlen lassen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp

Den Apfelkuchen mit Mandelkruste mit einem Klecks Schlagobers servieren.