

## Kleiner Apfel-Mandel-Kuchen

etwa 8 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für die Springform (Ø 18 cm):

etwas Fett

### Belag:

2 Äpfel, z. B. Cox Orange (etwa 450 g)

### All-in-Teig:

150 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Pr. Salz

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

### Aprikotieren:

2 EL Aprikosenkonfitüre

1 EL Wasser

10 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

**1. Vorbereiten:** Boden der Springform fetten. Äpfel schälen und mehrmals der Länge nach einritzen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. All-in-Teig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Die Apfelviertel auf den Teig legen und leicht andrücken. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 45 Min.**

Springformrand lösen und entfernen und den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3. Aprikotieren:** Kuchen vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit dem Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren kurz aufkochen. Den Kuchen damit bestreichen und mit den Mandeln bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 14 g, Kh: 34 g, kJ: 1.204, kcal: 288