



Apfel-Mandelkuchen

Feiner Apfelkuchen mit Marzipan-Boden und Mandel zum Kaffee

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Knetteig:

250 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
150 g weiche Butter oder
Margarine
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (der Größe M)
100 g Zucker

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
40 g Zucker
400 ml Milch
600 g Äpfel, z. B. Jonagold
Saft von 1 Zitrone

Belag:

50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Dr. Oetker gesplitterte
Mandeln
4 EL Milch
1 TL Butter

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Marzipan darüber reiben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und Boden vorbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.



3 Füllung:

Puddingpulver mit Zucker und 6 EL von der Milch glatt anrühren. Übrige Milch aufkochen. Milch vom Herd nehmen, angerührtes Puddingpulver einrühren und nochmal kurz aufkochen. Pudding etwas abkühlen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Apfelviertel fächerförmig fein einschneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Zuerst den Pudding, dann die Äpfel auf den vorgebackenen Boden geben.

4 Belag:

Zucker, Vanillin-Zucker, Mandeln, Milch und Butter in einen kleinen Topf geben, einmal aufkochen. etwas abkühlen lassen und über den Kuchen verteilen. Den Kuchen fertig backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

Rand vorsichtig mit einem Messer lösen. Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann aus der Form lösen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu eine Vanille-Sahne.

