

Apfel - Mandel - Kuchen

Zutaten Teig:

110 g halbwichtige Butter
220 g Mehl
70 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Zutaten Belag:

500 g feste Äpfel
200 g gemahlene Mandeln
90 g weiche Butter
4 Eier
170 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
40 g Mehl
1 Prise Backpulver
Zitronensaft



Zubereitung:

- Alle Teigzutaten mit 2 EL Wasser verkneten.
- In Folie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.
- Für den Belag die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden.
- Sofort mit Zitronensaft beträufeln.
- Eier trennen.
- Eiweiß mit 60 g Zucker steif schlagen.
- Eigelb mit Restzucker, Vanillezucker und Butter cremig rühren.
- Mehl, Backpulver und 170 g Mandeln vermischen.
- Mischung unter die Eiercreme rühren.
- Eischnee unterheben.
- Eine Springform einfetten und mit Mehl bestreuen.
- Gekühlten Teig in die Form drücken (ausrollen).
- Dabei einen 3 cm Rand hochziehen.
- Restmandeln auf den Teig streuen.
- Apfelscheiben auf den Tortenboden legen.
- Mandelcreme über die Äpfel geben.
- Bei 180° C etwa 60 - 70 Minuten backen.
- Evtl. mit Alufolie abdecken.