

Backen mit Klaus

Mandel-Apfel-Kuchen

Zutaten: (Für ca. 16-24 Stücke)

- 8 Eier, 250 g Zucker, 400 g Mehl, 120 g gem. Mandeln, 1 Prise Salz,
- 1 TL Backpulver, 3 Pck. Vanillezucker, 250 g Margarine oder Butter,
- 4-6 Äpfel, 75 g Mandelblättchen, 2 EL Vanillezucker, 125 g Schmand

Zubereitung:

1. Mehl u. Backpulver vermischen, mit gemahlene Mandeln, 170 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 2 Eiern, Salz u. Margarine verkneten. Teig für 1 Std. kühl stellen, dann in einem gefetteten Backblech (38x32 cm) ausrollen.



2. Äpfel schälen, entkernen, in dünne Spalten schneiden u. auf dem Teig verteilen. Mit 2 EL Vanillezucker u. Mandeln bestreuen. 2 EL Zucker darüber streuen u. im vorg. Ofen bei 175°C ca. 45 Min. backen.



3. Übrige Eier trennen. Eigelb, restl. Zucker u. Vanillezucker schaumig rühren. Schmand unterrühren. Eiweiß steif schlagen u. unterheben. Masse auf den Kuchen streichen u. weitere 10-12 Min. backen, bis der Guss fest u. goldgelb ist.



Tipp des Chaoten: *Eine tolle Apfelkuchen-Variante.*

