

Apfelkuchen mit Krokant

Zutaten:

Teig:

6 Eier

225 g Zucker

375 g Mehl

3 TL Backpulver

Vanille

Zitronenschale

Belag:

1,5 kg Äpfel

80 g Butter

100 g Zucker

200 g Mandelstifte

4 EL Sahne

Zubereitung:

1. Eier mit Zucker, Zitrone und Vanille dick schaumig rühren, Mehl und Backpulver unterziehen;
2. Teig auf ein gefettetes Blech geben
3. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 175° /Heißluft 150°);
4. Geschälte und gewürfelte Äpfel auf dem Teig geben;
5. Butter und Zucker in einem Topf erwärmen bis Butter geschmolzen ist;
6. Mandelstifte und Sahne dazugeben und verrühren; mit einem Löffel auf den Äpfeln verteilen;
7. 35 – 45 Min. backen bis Krokant braun ist;

➤ *schmeckt auch ausgezeichnet mit Johannisbeeren, Rhabarber und anderem Obst*