



## Apfelkuchen mit Mandelbelag

Bienenstichartiger einfacher Apfelkuchen

Zitronensaft und Wasser in eine Schüssel geben. Äpfel schälen, achteln und entkernen, gleich in das Zitronenwasser legen, sie werden so nicht braun.

Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen. Weitere Teigzutaten unterrühren - zuletzt die Milch und den Rum.

Eine Springform mit 26 cm Durchmesser einfetten, den Teig einfüllen und gleichmäßig verteilen. Die Apfelscheiben gleichmäßig und dicht mit einem Zentimeter Abstand zum Rand auf dem Kuchenteig verteilen.

Den Kuchen in dem auf 175° Umluft (oder ca. 200° C Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen auf der Mittelschiene 30 Minuten vorbacken.

Während der Vorbackzeit den Mandelbelag zubereiten. Dazu alle Zutaten in einen Topf geben, einmal aufkochen und dann 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.

Nach der Vorbackzeit von 30 Minuten den Kuchen kurz aus dem Ofen nehmen und die Mandelmasse gleichmäßig verteilen. Dann weitere 15 Minuten backen lassen.

### Zutaten für 12 Portion:

#### OBSTBELAG:

- 900 gr. Äpfel
- 0,5 Zitrone, Saft verwenden
- 10 EL Wasser

#### TEIG:

- 125 gr. Butter weich
- 125 gr. Zucker
- 2 Eier, Größe L
- 1 Prise Salz
- 160 gr. Mehl
- 1 TL Backpulver
- 6 EL Milch
- 1 EL Rum

#### MANDELBELAG:

- 100 gr. Mandeln gehobelt
- 75 gr. Butter
- 75 gr. Zucker
- 2 EL Honig
- 4 EL Milch oder Sahne

**Zubereitungszeit:** ca. 90 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

**kJ/kcal p.P.:** keine Angabe

**Rezept von:** Rejerfan\_55



