

# Apfel-Mandel-Kuchen

## Zutaten:

- 180 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 200 g Weizenmehl
- 75 g gemahlene Mandeln
- 1 EL Backpulver
- 1 TL Vanilleextrakt
- 30 ml Milch
- 300 g geschälte Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 100 g Mandelblättchen



## Zubereitung:

1. Äpfel waschen, schälen und entkernen. Anschließend in Würfel schneiden.
2. Apfelstücke mit Zitronensaft vermischen. Äpfel beiseitestellen.
3. Weiche Butter mit 130 g Zucker cremig rühren.
4. Eier nacheinander unterrühren.
5. Vanilleextrakt hinzufügen.
6. Mehl, gemahlene Mandeln, Salz und Backpulver miteinander vermischen.
7. Mehlmasse zu den anderen Zutaten geben und unterrühren.
8. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
9. Springform einfetten und Teig gleichmäßig darin verteilen.
10. Apfelstücke über dem Teig verteilen und ganz leicht eindrücken.
11. Mandelblättchen darüber streuen.
12. 20 g Zucker über den Mandelblättchen verteilen.
13. Kuchen bei 160 Grad Umluft 35-45 Minuten backen.

**Info:** Stäbchenprobe nach 35 Minuten

**Der Kuchen bleibt lange frisch. Noch am dritten Tag schmeckt er wahnsinnig lecker und ist schön saftig.**

## Rezeptinfos:

- Menge: Springform 26-28 cm
- **Info:** Für einen Blechkuchen einfach die doppelte Menge an Zutaten verwenden
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 1 Stunde
- Schwierigkeitsgrad: leicht