

Apfel-Nusskuchen mit karamellisierten Mandelblättchen



Zubereitung: 20 min

Backzeit: 45 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 5 min

Zutaten für einen 28 cm Kuchen:

100 g Butter, weich

100 g brauner Zucker

3 Eier (Kl. M), zimmerwarm

150 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

50 g gemahlene Haselnüsse

3 TL Backpulver

650 g Äpfel, geschält und entkernt

½ ausgepresste Zitrone

1 EL brauner Zucker

Für die Mandelkruste:

50 g Mandelblättchen

40 g brauner Zucker

ein paar Butterflöckchen

Für die Form:

1 EL Butter

Besondere Werkzeuge:

Springform mit 26 bis 28 cm Durchmesser

Handrührgerät mit Schneebesen

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen und in etwa 2 x 1 cm große Stücke schneiden. Zusammen mit der ausgepressten Zitrone und dem braunen Zucker vermischen.

Eine Springform mit Butter einpinseln. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die weiche Butter mit dem braunen Zucker cremig rühren. Anschließend einzeln die Eier hinzugeben und jedes Ei etwa eine halbe Minute lang unterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver, den Mandeln und den Haselnüssen vermischen und zur Butter-Eier-Masse geben. Alles ganz kurz und zügig verrühren. Die Äpfel mit einem Löffel unterheben. Den Teig nun in die vorbereitete Form füllen und

glatt streichen. Für die Mandelkruste die Mandelblättchen auf dem Teig verteilen, den braunen Zucker darüber streuen und ein paar Butterflöckchen darauf legen. Nun auf der mittleren Ebene des Backofens etwa 45 min backen lassen. Stäbchenprobe bitte nicht vergessen!

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und nach 10 min den Springformrand lösen. Anschließend den Kuchen vollständig abkühlen lassen.

Dieser leckere Apfel-Nusskuchen ist mindestens 3 Tage lang saftig.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥