



TORTEN UND KUCHEN

# Apfelkuchen mit Mandelguss

👤 Von Lena Dünser 📅 29. Oktober 2020



## Zutaten

### Teig und Füllung

- 700 g Äpfel
- 5 Eier
- 150 g Zucker
- 125 ml neutrales Öl
- 200 ml Milch
- 100 g gemahlene Mandeln
- 300 g Dinkelmehl
- 1 Pkg. Backpulver
- Für den Mandelguss

### Mandelguss

- 100 g Butter
- 60 g Zucker
- 2 EL Sahne
- 100 g Mandelblättchen

## Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. In 70 ml Wasser etwa 5 Minuten andünsten. Den Backofen auf 175° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Für den Teig die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Öl und Milch nach und nach zufügen. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und bei mittlerer Stufe unterrühren.
3. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete oder ausgekleidete Springform füllen. Die gedünsteten Apfelspalten darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken. Den Kuchen für 5 – 10 Minuten in den Ofen, bis der Teig oben schon leicht ausgehärtet ist.
4. In der Zwischenzeit den Guss zubereiten. Butter, Zucker und Sahne einmal aufkochen, die Mandelblättchen unterrühren.
5. Den Kuchen kurz aus dem Backofen nehmen und den Mandelguss darauf verteilen.
6. Noch etwa weitere 50 Minuten backen, bis er goldbraun ist und bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr haften bleibt.

**Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen!**  
[www.lena-kocht.at/apfelkuchen-mit-mandelglasur](http://www.lena-kocht.at/apfelkuchen-mit-mandelglasur)