

Apfelkuchen mit Mürbeteigboden und Mandel-Zimtstreusel



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 15 Min.
Zubereitungszeit: 45 Min.



Zutaten für den Teigboden:

250 g Dinkelmehl (Typ 630)
125 g Margarine
75 g Kokosblütenzucker
2 EL Wasser

Zutaten für den Belag:

5-6 Äpfel
40 g Margarine
40 g Mandeln, gemahlen
40 g Rohrzucker
1/2 TL Zimt



Küchenprofi Teigrolle aus Marmor



Städter Backhelfer Rührschüssel 20 cm 2.000 ml



Burgvogel Küchenmesser Oliva Line



KitchenAid Küchenmaschine Classic in weiß, 4,3 Liter



Le Creuset Tarteform in kirschrot



GEFU Apfelschäler 3 in 1 DELICIO



WMF Küchenwaage



WMF Silikon-Backpinsel Profi Plus

1

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Tarteform mit einem Backpinsel einfetten.

2

Für den Boden: Alle Zutaten in einer großen Rührschüssel oder einer Küchenmaschine vermengen und verkneten, bis ein Teig entstanden ist. Den Teig im Kühlschrank kaltstellen, bis der Belag zubereitet ist.

3

Für den Belag: Die mittelgroßen Äpfel waschen, mit einem Obstmesser schälen, das Kernhaus entfernen und in dicke Scheiben schneiden.

4

Für die Streusel: Gemahlene Mandeln, Margarine, Rohrzucker und Zimt mit den Händen in einer Schüssel gut vermischen.

5

Den Mürbeteigboden aus dem Kühlschrank holen und die Tarteform damit auslegen. Den Teig dabei auch an den Rändern hochdrücken. Das funktioniert am besten mit den Händen.

6

Die Äpfel auf dem Boden reihenweise anordnen und die Streusel gleichmäßig darüber verteilen.

7

Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen.

Dazu passen gut Vanillesauce oder Schlagsahne. Alternativ zum Kokosblütenzucker eignet sich auch Rohrzucker. Aufgepasst: Wer Wert auf regionale und saisonale Produkte legt, ist zwischen Juli und September gut beraten, diesen Kuchen anstatt mit Äpfeln einfach mal mit Pflaumen zu backen!