

Zutaten für ca. 24 Stück:

1,5kg	Äpfel (z.B. Elstar)
	abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
400g	Schlagsahne
225g + 100g	Zucker
1 Pck.	Vanillin-Zucker
	Salz
5	Eier (Größe M)
450g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
100g	Butter
5 EL	Milch
150g	Mandelblättchen
	Fett für die Pfanne



Zubereitung:

1. Pfanne (ca. 32x39cm, mind. 3,5cm tief) fetten. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Sahne in eine Rührschüssel gießen. 225g Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und 1 Prise Salz zufügen. Mit dem Handrührgerät halb steif schlagen. Eier einzeln darunterühren. 450g Mehl und Backpulver mischen und portionsweise kurz unterrühren.
3. Teig auf die Fettpfanne streichen. Die Apfelspalten darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten backen.
4. Butter schmelzen. Milch und 100g Zucker zufügen, unter Rühren kurz aufkochen. Vom Herd ziehen, Mandeln unterheben. Kuchen aus dem Ofen nehmen. Mandelmasse vorsichtig darauf verteilen. Bei gleicher Temperatur ca. 20 Minuten weiterbacken. Auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Backzeit: ca. 35 Minuten

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!

