

Apfelkuchen mit Mandelstreuseln

Zutaten

für eine Springform (Ø 26 cm)

für den Teig und die Streuseln:

300 g Mehl

220 g Butter

50 g Mandeln gerieben

160 g Wiener Brauner Zucker

½ TL Zimt

1 Ei

extra für die Streuseln:

30 g Mandelblättchen

außerdem:

400 g Äpfel (geschält, blättrig)

2-3 EL Wiener Brauner Zucker

½ TL Zimt

Wiener Staubzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und blättrig schneiden. In einer Schüssel mit Zimt und Zucker vermengen.

Für den Teig Mehl, Mandeln, Brauner Zucker, Zimt, Ei und kalte, in Würfel geschnittene Butter in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knetaken verrühren.

ACHTUNG: wenn der Teig gut vermischt ist und erste Klümpchen bildet, etwa ⅓ der Masse mit einem Löffel herausnehmen und in eine Schüssel geben - das werden die Streuseln. Hier werden noch die Mandelblättchen untergemischt. Die Streuseln zur Seite stellen.

Den Rest fertig kneten lassen bis ein Mürbteig entstanden ist. Für eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben.

Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen bis er etwas größer als die Springform ist. Den Teig in die Form legen und mit den Fingern zurecht drücken, bis ein etwa 3 cm hoher Rand entstanden ist. Mit einem scharfen Messer einen schönen Rand abschneiden. Die blättrig geschnittenen Äpfel hineingeben und mit den vorbereiteten Streuseln bedecken.

Den Kuchen ca. 45-50 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen und dann erst aus der Form lösen. Mit Wiener Staubzucker bestäuben.