

# Tabletalks

## Apfelkuchen

*Ein wunderbarer saftiger Kuchen für Herbsttage!*

- 1** Füllung: Geschälte und zerkleinerte Äpfel mit dem Saft einer halben Zitrone dünsten.
- 2** Äpfel nach dem Erkalten mit der geschmolzenen Butter, den Mandeln und dem Zucker vermengen.
- 3** Teig: Alle Teigzutaten in einen Topf geben und verrühren bis ein geschmeidiger Teig entsteht. 3/4 des Teiges in eine gefettete und mit Haferflocken ausgestreute Springform (24 cm Durchmesser) geben.
- 4** Die Füllung darauf verteilen. Rest des Teiges mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf die Füllung geben.  
Bei 190 ° auf der unteren Einschubleiste ca 60 min backen.

**Guten Appetit!**

### Zutaten für eine 24-cm-Springform

#### Teig

- 150 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 125 g blütenzarte Haferflocken
- 50 g Mehl
- 1 geh. TL Backpulver
- 1 ungespritzte Zitrone / abgeriebene Schale
- 1 Prise Salz
- etw. Fett zum Einreiben der Springform
- etw. Haferflocken

#### Füllung

- 500 g Äpfel
- 1-2 Zitrone / Saft
- 40 g Butter
- 50 g Zucker
- 75 g gehackte Mandeln