

Apfeltorte mit kandierten Mandeln

Ein erstklassiger Kuchen für die Herbstsaison!

1 Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Auf der gewölbten Seite mehrmals einritzen. Mit Zitronensaft beträufeln (das verhindert, dass die Äpfel schon vorab braun werden und gibt dem Ganzen einen fruchtigeren Geschmack).

2 Fett, Zucker, Zitrone und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, kurz unterrühren, Milch dabei zufügen. Teig in eine gefettete Springform (26 Ø) füllen und glatt streichen.

3 Für den Belag Fett, Zucker, Vanillezucker, Honig und Mandeln aufkochen und unter Rühren leicht bräunen. Dann die Milch unterrühren. Die Masse auf den Äpfeln verteilen. Den Kuchen weitere 30 – 40 Minuten backen. Mit Schlagsahne servieren.

Guten Appetit!

Zutaten für eine 26-cm-Springform

Rührteig

- 1 kg säuerliche Äpfel
- 3-4 EL Zitronensaft
- 175 g weiche Butter oder Margarine
- 125 g Zucker
- 1 unbehandelte Zitrone (abgeriebene Schale)
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 geh. TL Backpulver
- 1-2 EL Milch

Außerdem

- Fett für die Form

Belag

- 75 g Butter oder Margarine
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL (= 25g) Honig
- 100 g Mandeln gehobelt (alternativ: Mandelstifte)
- 2-3 EL Milch
- 1 Prise Zimt