Omas Apfelkuchen mit Mandelhaube



Einfach lecker und nicht kompliziert - Omas Apfelkuchen mit knackiger Mandelhaube schmeckt einfach immer!

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 150 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- ½ TL Backpulver

Für den Belag

- 1 kg säuerliche Äpfel

Für die Mandelhaube

- 125 g Butter
- 3 EL Kondensmilch
- 150-200 g Zucker
- 100 g Mandelblättchen

1. ZUBEREITUNG:
2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eine Springform (24 cm Durchmesser) einfetten oder einen Bogen Backpapier einspannen.
4. Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker cremig rühren.
5. Das Ei dazugeben und verrühren.
6. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in die Springform gleichmäßig füllen.
7. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
8. Den Kuchen für ca. 35 Minuten backen.
9. In der Zwischenzeit die Zutaten für die Mandelhaube in einem Topf erhitzen. Nach der Backzeit die Mandel-Masse gleichmäßig über den Äpfeln verteilen und den Kuchen nochmal für ca. 15 Minuten weiterbacken bis die Mandeln eine goldgelbe Farbe angenommen haben.
10. Anschließend den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.