

# Apfelkuchen mit Mandelhaube

## Zutaten:

200 g Mehl  
225 g Zucker  
½ Päckchen Backpulver  
5 EL Zitronensaft  
275 g Butter  
50 g Speisestärke  
1 Päckchen Vanillezucker  
3 Eier  
1 kg saure Äpfel  
2 EL Honig  
1 Prise Salz  
150 g Mandelstifte  
8 EL Milch

## Zubereitung:

- Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und mehrfach einschneiden.
- Anschließend mit dem Zitronensaft besprühen.
- 125 g Zucker mit den Eiern und 175 g Butter schaumig rühren.
- Mehl, Stärke, Salz und Backpulver mischen.
- Zusammen mit 4 EL Milch zur Zucker - Eier - Butter - Mischung geben.
- Alles gut verrühren.
- Den Teig in eine gefettete Springform geben.
- Die Äpfel darauf verteilen.
- Bei 175° C etwa 20 Minuten backen.
- Vanillezucker, Honig, Restzucker, Restbutter und die Mandeln aufkochen lassen.
- Dann die Restmilch unterrühren.
- Die Masse als Bienenstich - Haube auf den vorgebackenen Kuchen geben.
- Anschließend den Kuchen noch ca. 30 Minuten fertig backen.