

# Apfel - Mandel - Kuchen

## Zutaten Teig:

110 g halbweiche Butter  
220 g Mehl  
70 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei

## Zutaten Belag:

500 g feste Äpfel  
200 g gemahlene Mandeln  
90 g weiche Butter  
4 Eier  
170 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
40 g Mehl  
1 Prise Backpulver  
Zitronensaft

## Zubereitung:

- Alle Teigzutaten mit 2 EL Wasser verkneten.
- In Folie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.
- Für den Belag die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden.
- Sofort mit Zitronensaft beträufeln.
- Eier trennen.
- Eiweiß mit 60 g Zucker steif schlagen.
- Eigelb mit Restzucker, Vanillezucker und Butter cremig rühren.
- Mehl, Backpulver und 170 g Mandeln vermischen.
- Mischung unter die Eiercreme rühren.
- Eischnee unterheben.
- Eine Springform einfetten und mit Mehl bestreuen.
- Gekühlten Teig in die Form drücken (ausrollen).
- Dabei einen 3 cm Rand hochziehen.
- Restmandeln auf den Teig streuen.
- Apfelscheiben auf den Tortenboden legen.
- Mandelcreme über die Äpfel geben.
- Bei 180° C etwa 60 - 70 Minuten backen.
- Evtl. mit Alufolie abdecken.