

# Apfel -Mandel-Kuchen

etwa 20 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Backrahmen:

### Teig:

etwa 4 - 5 Stk. Äpfel

4 Eier

270 g Zucker

125 g Butter

1 dl Milch

300 g Mehl

3 TL Dr. Oetker Backpulver

½ TL Zimt

50 g Mandelblättchen

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Mit einem Backrahmen (36 × 28 cm) umstellen.

Äpfel rüsten und in Schnitze schneiden.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Eier und Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Butter und Milch in eine Pfanne geben und zum Kochen bringen. Noch heiss zu der Eier-Zucker-Masse geben. Mehl, Backpulver und Zimt mischen und mit dem Mixer kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf das vorbereitete Backblech streichen und mit Äpfeln belegen. Am Schluss mit den Mandelblättchen bestreuen.



**Dr. Oetker AG/SA**

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 25–30 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 25 - 30 Minuten**

Herausnehmen und erkalten lassen.

