

Apfelkuchen mit Mandelkruste



Menge	Zutaten	Zubereitung
Belag:		
1	Bio Zitrone	Zitrone auspressen, Saft in eine Schüssel geben, Schale für den Teig etwas abreiben
2-3	Äpfel	waschen, schälen, in dünne Spalten schneiden, sofort zum Zitronensaft geben
1 EL	Zimtzucker	zugeben
Rührteig		
1	Becher Sahne	Eine Springform mit Backpapier belegen, einfetten und bemehlen. Backrohr auf 200 ° Ober/Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten abwägen, Sahne steif schlagen, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb zugeben, Eier kurz unterziehen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterheben. Teig in die Springform einfüllen, mit einer Teigkarte glattstreichen und Apfelspalten spiralförmig auflegen, 15 Minuten backen.
100 g	Zucker	
1	Vanillezucker	
etwas	Zitronenabrieb	
3	Eier	
200 g	Dinkelmehl	
1 TL	Backpulver	
Mandelkruste		
100 g	Butter	Butter, Zucker und Milch in einen Topf geben und kurz aufkochen, Mandelblättchen einrühren und die Masse auf den halbgebackenen Kuchen verteilen. Nochmals 15 Minuten fertig backen.
50 g	Zucker	
2 EL	Milch	
40 g	Mandelblättchen	