

Nachspeise: Apfelkuchen mit Mandelecken

Zutaten Apfelkuchen

Rührteig für den Boden: Mürbteig:

100 g Butter 30 g Zucker
100 g Zucker 60 g Butter
Salz und Vanillezucker 120 g Mehl
2 Eier 1 Prise Salz
200 g Mehl
1 TL Backpulver

Apfelmasse:

1 kg Boskop Äpfel
Einen Schluck Apfelsaft
ca. 50 g Zucker

Zubereitung

Für den **Rührteig** die Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier nach und nach zugeben.
Zum Schluss Mehl und Backpulver unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform (mind. 28 cm Durchmesser) streichen.
Die **Äpfel** schälen und in kleine Stücke schneiden, mit etwas Apfelsaft und dem Zucker in einem Topf gar dünsten (Vorsicht, nicht zu weich werden lassen).

Mit Vanille und Zimt nach Belieben abschmecken. Wenn nötig mit etwas Mondamin nachdicken.
Tipp: Die Äpfel nach dem Schälen in Zitronenwasser legen, dann werden sie nicht braun.
Die abgekühlte Apfelmasse auf dem Rührteigboden verteilen.

Alle Zutaten für den **Mürbteig** miteinander verkneten. Ca. eine Stunde kaltstellen. Den Mürbteig dünn ausrollen (ca. 3 mm) und auf die Apfelmasse legen. Mit weicher Butter bestreichen. Eine Handvoll geblätterte Mandeln darüber streuen.

3 Eßlöffel Zucker mit einem Teelöffel Honig vermischen und über die Mandeln geben.
Den Ofen auf 190 Grad vorheizen und den Apfelkuchen mindestens 55 Minuten backen.

Zutaten Mandelecken für den Belag:

Teig: 125 g Butter
300 g Mehl 220 g Zucker
140 g Puderzucker 50 g Honig
140 g kalte Butter 200 g gehackte Mandeln
2 Eier (Gr. M) 200 g gehobelte Mandeln
3 EL Aprikosenkonfitüre 150 g Schokoglasur

Zubereitung

Für den Mürbeteig Mehl, Puderzucker und Butter mit den Händen zerreiben, damit ein krümeliger Teig entsteht. Die Eier hinzugeben und alles miteinander vermengen. Den Teig für 60 Minuten kühl stellen.
Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck (ca. 40 x 60 cm) ausrollen.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.
Die Aprikosenkonfitüre darauf verteilen und verstreichen.

In einem Topf Butter Honig und Zucker mischen und auf mittlerer Hitze für 5 Minuten aufkochen lassen. Die Mandeln hinzugeben und alles nochmals bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen.
Die Mandelmasse auf der Mürbeteigplatte verteilen und für ca. 20 Minuten bei 180 Grad backen.

Die Mandelecken sind fertig, wenn sie eine goldbraune Farbe haben. Die Mandelplatte für mindestens 3 Stunden auskühlen lassen.

Den gebackenen Teig in 10 längliche Streifen schneiden und daraus kleine Quadrate schneiden, jedes Quadrat nochmals diagonal schneiden.

Die Schokoglasur schmelzen und die Ecken eintauchen. Die Mandelecken auf einem Backpapier auskühlen lassen.