



Apfelkuchen Rezepte

Apfelwähe



für 6 Personen



45 min Zubereitungszeit



Herbst

Benötigte Zutaten

230g	1 LEISI Quick Kuchenteig rund
100g	Mandeln, gemahlen
7	Äpfel
75g	Mandelsplitter
1 Prise	Puderzucker
1.8dl	flüssiger Halbrahm
2EL	Weizenmehl, weiss
2	Eier
75 g	Zucker



Zubereitung

1. Ofen auf 200°C vorheizen. Den Teig in die Kuchenform legen, überstehende Ränder nach innen umschlagen und gut andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit gemahlenden Mandeln bestreuen.
2. Äpfel schälen und halbieren. Stielansatz und Kerngehäuse entfernen. Die runde Seite der Äpfel der Länge nach in kleinen Abständen so einschneiden, dass die Apfelhälften nicht auseinander fallen. Mit der flachen Seite auf den Wähenboden legen. Alle Zutaten für den Guss mischen, darüber giessen. Mit Mandelstiften bestreuen.
3. Im unteren Drittel des Ofens ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.