Apfelkuchen mit Bienenstichhaube



Zutaten Teig

- 150 g weiche Butter
- 4 Eier (M)
- 100 g Crème fraîche
- 120 g Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 250 g Mehl (Type 550)
- 10 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 40 ml Milch
- 225 g geschälte, geraspelte Äpfel

Zutaten Bienenstichbelag

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 EL Sahne
- 240 g gehobelte Mandeln

Zubereitung

- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Einen Backrahmen 20 x 30 cm auf ein Backblech stellen und mit mit Backpapier auslegen.
- Die Butter, Eier, Crème fraîche, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät für 3 Minuten cremig rühren.
- Das Mehl, Backpulver, Salz und Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
- Die Apfelmasse mit einem Holzlöffel unterheben, in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen.
- Für den Bienenstichbelag Butter, Zucker und Sahne in einem Topf schmelzen.
- Zum Schluss die Mandeln zugeben und nochmals aufkochen lassen.
- Die Bienenstichmasse esslöffelweise auf den Apfelkuchen geben und gleichmäßig verstreichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180°C Ober-/Unterhitze für 30 Minuten goldbraun backen.
- Den Apfelkuchen nach dem Backen vollständig auskühlen lassen und in beliebig große Stücke schneiden.

Portionsgröße: 1 Kuchen 20x30 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©