Apfel-Haferflocken-Kuchen



Zutaten Teig

- 230 g weiche Butter
- 140 g Zucker
- 6 Eier (S)
- 200 g zarte Haferflocken
- 80 g Mehl Type 550
- 1 Prise Salz
- 10 g Backpulver

Zutaten Füllung

- 800 g Äpfel z.B. Boskop
- ½ Bio-Zitrone, Zitronensaft
- 50 g gehackte Mandeln
- 40 g ausgelassene Butter
- 40 g Zucker
- 1 TL Zimt

Außerdem

- 10 g Butter für die Backform
- 40 g kernige Haferflocken für die Backform

Zubereitung

- Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Springform mit Butter fetten und und den Boden und Rand mit den kernigen Haferflocken ausstreuen.
- Die Butter mit dem Zucker für ca. 5 Minuten cremig aufschlagen.
- Die Eier jeweils 1 Minute nach und nach hinzugeben.
- Haferflocken, Mehl, Salz und Backpulver mischen, zur Butter-Zucker-Ei-Masse geben und zu einem glatten Teig rühren.
- 2/3 des Teiges in die Springform füllen und glatt streichen.
- Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Zitronensaft, Butter, Mandeln, Zucker und Zimt zugeben und gut vermengen.
- Die Apfelfüllung auf den Teig in der Springform verteilen und mit einem Esslöffel den restlichen Teig darauf verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 190°C für ca. 45 -50 Minuten backen. Tipp: Sollte der Kuchen zu stark bräunen, den Kuchen nach 30 Minuten mit Backpapier abdecken.
- Den Kuchen nach dem Backen in der Form vollständig auskühlen lassen und in ca. 12 Stücke schneiden.

Portionsgröße: 1 Springform 26 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 45–50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©