

## Apfelkuchen - geschichtet

<b>Thema:</b>	„Sonntag Nachmittag“
<b>Saison:</b>	Herbstzeit ist Apfelzeit
<b>Besonderheit:</b>	Einfach klassisch – klassisch einfach
<b>Zu Beachten:</b>	Die Kunst liegt in der Einfachheit

### Zutaten / Einkaufsliste

1	Bio-Zitrone
200g	Butter
200g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
5	Eier
250g	Mehl
100g	Nüsse (gerieben)
2 KL	Backpulver
3	Äpfel (mittelgroß)
50g	Staubzucker
20g	Mandelblättchen
2 EL	Kirschrüm
n.B.	Kirschrüm (für Glasur)
n.B.	Brösel und Öl



### Zubereitung

Die Butter mit 200g Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz schaumig schlagen. Von der Zitrone die Schale (ca. die Hälfte) abreiben und die Zitrone auspressen. Circa 2/3 des Zitronensaftes und den Abrieb zum Teig dazugeben und unterrühren. Die Eier nacheinander dazugeben. Mehl mit geriebenen Nüssen und Backpulver mischen und ebenfalls gemeinsam mit dem Kirschrüm unterrühren.

Die Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden und mit dem restlichen Zitronensaft vermischen.

Eine Kastenform mit Öl auspinseln und mit den Bröseln bestreuen. Circa einen Zentimeter hoch den Teig einfüllen. Danach mit ca. 1/3 der Äpfel belegen. Diese Schichten 3x wiederholen und mit einer Teigschicht abschließen.

Bei 160°C (Heißluft im vorgeheizten Backrohr) ca. 60-65 min backen (Stäbchenprobe) und auskühlen lassen

Den Staubzucker mit dem Kirschrüm (n.B.) verrühren (bis eine zähe Masse entsteht), den erkalteten Kuchen damit bestreichen und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen (Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten).

Zur Deko eignen sich dünn geschnittene Apfelscheiben (mit Zitronensaft beträufelt) und mit Schokoglasur verziert.



*Gutes Gelingen und Guten Appetit*