



Zutaten

Mürbeteig:

- 170g Mehl
- 100g Mandeln (gemahlen)
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 70g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150g MEGGLE Joghurt-Butter
- 1 Ei

Apfelfüllung:

- 1 kg Äpfel
- 130g Zucker
- Zitronensaft von einer Zitrone
- 2 Päckchen Vanillepudding-Pulver
- 1 TL Zimt
- 200 ml Wasser
- 500 ml Orangensaft
- 100g Mandeln gehobelt

Zubereitung:

Zuerst Mehl, Mandeln, Backpulver, Salz, Zucker, Vanillezucker, Ei und MEGGLE Joghurt-Butter in kleinen Stücken dazugeben und mit der Hand zu einem geschmeidigen, nicht sehr festen Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank einige Zeit ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Äpfel schälen und entkernen, vierteln und in kleine Scheiben schneiden. In einen etwas größeren Kochtopf geben und mit Wasser und Zitronensaft einige Minuten unter Rühren aufkochen. Durch ein Sieb abseihen, dabei die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen und zurück in den Kochtopf geben. Apfelsaft mit Orangensaft auffüllen, Zucker und Zimt dazugeben. Ca. 3–4 EL dieser Flüssigkeit mit einem Schneebesen in einer separaten Schüssel mit Vanillepuddingpulver verrühren. Restliche Flüssigkeit im Topf zum Kochen bringen, dann das angerührte Puddingpulver

unterrühren, bis eine dicke Puddingmasse entsteht. Topf vom Herd nehmen, die abgekochten Apfelscheiben untermengen.

Eine Springform (24–26 cm) mit Joghurt-Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Mürbeteig mit den Händen einarbeiten, so dass der Teig am Rand der Springform etwa 2 cm hoch steht und am Boden ca. 0,5 cm dick ist.

Die vorbereitete Apfelfüllung einfüllen und gleichmäßig verteilen. Die gehobelten Mandeln darüber streuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze und 200°C für 15 Min. vorbacken. Danach bei 180°C weitere 45 Min. fertig backen.

Kuchen auf einen Kuchenrost stellen und mindestens 2–3 Std. auskühlen lassen. Erst dann wird der Kuchen mit einem Messer vom Rand der Springform gelöst und geschnitten.

Zubereitungszeit:

Arbeitsaufwand: ca. 1 Stunde

Ruhezeit: ca. 2–3 Stunde