

Amaretto- Apfelkuchen

Zutaten (35*23 cm Backblech)

Teig

- ♥ 450 Gramm Mehl
- ♥ 160 Gramm Butter
- ♥ 160 Gramm Zucker
- ♥ 10 Gramm Backpulver
- ♥ 60 Gramm Schmand
- ♥ 2 Eier
- ♥ 1 Vanille Zucker
- ♥ geriebene Bourbon Vanille nach Geschmack
- ♥ eine Prise Salz



Füllung

- ♥ 8 Äpfel
- ♥ Saft von einer halben Zitrone
- ♥ 2 El. Weichweizengrieß
- ♥ 3 El. Amaretto Likör

Glasure

- ♥ 1 Ei
- ♥ 2 El. Rohrzucker
- ♥ 80 Gramm gehackte Mandeln

Zubereitung

Teig: Mehl mit Backpulver mischen. Butter, Zucker, Bourbon Vanille und Vanille Zucker schaumig schlagen. Schmand, Salz und Eier unterrühren. Zum Schluss nach und nach die Mehlmischung mit dem Knethaken einarbeiten. Den Teig halbieren, beide Hälften in Folie packen und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Füllung: Äpfel schälen, entkernen und fein reiben. Mit Zitronensaft beträufeln und den Amaretto und Grieß untermischen.

Ofen auf **180° Ober/ Unterhitze** vorheizen. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen. Den ersten Teil des Teiges in die Form legen und gleichmäßig verteilen. Ein paar Mal mit einer Gabel in den Teig stechen und im Ofen für **8 Minuten** vorbacken.

Den zweiten Teig auch ausrollen und ausstechen (ich habe Herz Ausstecher verwendet). Die Füllung auf dem Teig gleichmäßig verteilen und mit den ausgestochenen Teigstücken bedecken. Mit verquirltem Ei bepinseln, mit dem Rohrzucker und den Mandeln bestreuen. Im Ofen ca. **30- 40 Minuten** backen.

Gedanken: ich habe den heißen Kuchen mit Amaretto bepinselt, es hat einfach himmlisch gut mit den Mandeln und den Äpfeln harmonisiert.