Bienenstich-Apfelkuchen

Einkaufsliste:

24-26 cm Springform

Für den Teig:

250 g Weizenmehl (Type 550)
80 gemahlene, blanchierte Mandeln
50 g Zucker
1 Msp. Salz
140 g Butter
1 kleines Ei

Für die Füllung:
4-5 saure Äpfel
200 ml Apfelsaft
100 g Quark
3 Eigelb
100 g Zucker
1 T L Zimt
1 EL Vanillezucker
50 g Speisestärke

Für das Topping:
70 g Butter
40 g Honig
2 EL brauner Zucker
30 ml Milch
100 g Mandelblätter

So wird's gemacht:

Formboden mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.
Für den Teig Mehl, Zucker, Salz vermischen, Butter in Stücken mit dem Ei hinzugeben. Alles zu einem homogenen Teig verkneten und auf den Boden und Rand der Form drücken und kalt stellen.

Die Äpfel schälen und in Stückchen oder Scheiben schneiden (nach Belieben). Drei Esslöffel Apfelsaft mit Zucker, Eigelb und Speisestärke verrühren. Den Rest des Apfelsafts mit den Äpfeln zum Kochen bringen und kurz köcheln lassen. Zimt und Vanillezucker hinzufügen. Zum Schluss die Saft-Stärkemasse einrühren. Den Quark cremig rühren und ebenfalls unterheben. Anstelle von Quark kann auch saure Sahne, Frischkäse oder Creme Fraiche verwendet werden.

Die Masse auf den Boden geben und den Rand

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Kuchen für 20 Minuten backen.

Derweil die Bienenstichmasse anrühren. Butter, Honig und Zucker in einen Topf geben und erwärmen. Milch und Mandeln hinzugeben. Den Kuchen nach der Backzeit aus dem Ofen holen und die Mandelmasse auf dem Kuchen verteilen. Nochmals 20-30 Minuten goldbraun backen.

https://knusperstuebchen.net