

APFEL SPEKULATIUS KUCHEN



Winterzeit ist Spekulatiuszeit. So auch bei diesem Apfel Spekulatius Kuchen. Der Duft beim Backen strömt durch das ganze Haus.

Zutaten Teig:

- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 20 g Milch
- 50 g Zucker
- 125 g Butter
- etwas Salz

Zutaten Füllung:

- 4 Äpfel
- 50 g Spekulatiuskekse
- 2 TL Zimt
- 50 g Zucker

Zutaten Mandelmasse:

- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 TL Vanille
- 4 Eier
- 20 g Mehl
- 200 g gemahlene Mandeln
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Für den Teig gebe ich das Mehl, Eier, Milch, Zucker, Butter und das Salz in den Mixtopf. Für 1 Minute auf Stufe 4 zu einem geschmeidigen Teig rühren. Eine Springform (24 cm) einfetten und den Teig in die Form füllen, mit einem Suppenlöffel glatt streichen und einen Rand hochziehen. Die Form mit dem Teig kühl stellen. Den Thermomix etwas ausspülen und trocknen.

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Spekulatiuskekse in den Thermomix geben und für 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern. Zu den Äpfeln geben. Zimt und Zucker dazu und alles gut

vermischen.

Für die Mandelmasse Butter, Zucker und Vanille in den Thermomix geben. Für 2 Minuten auf Stufe 4 zu einer geschmeidigen Masse rühren. Den Thermomix auf Stufe 4 stellen und jedes Ei einzeln zugeben und jeweils 30 Sekunden einrühren. Thermomix ausschalten, Mandeln und Mehl zugeben. Für 1 Minute auf Stufe 3 vermischen.

Etwas von der Mandelmasse auf den Teigboden geben und gleichmäßig verteilen. Nun die Apfelmasse draufgeben und glatt streichen. Obendrauf kommt jetzt der Rest der Mandelmasse.

Den Kuchen ca. 60 Minuten backen. Falls der Kuchen leicht braun ist (nach ca. 45 Minuten), mit Alufolie abdecken und noch 15 Minuten weiterbacken. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben