

... > Backen & Süßspeisen > Kuchen

Apfelkuchen mit Mandelguss



für eine Backform mit 26 cm Durchmesser

★★★★★ **4.81** (515 Bewertungen)

 **303** Kommentare

 20 Min.  normal  01.02.2009  1126 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

200 g Mehl

1 Ei(er)

70 g Zucker

100 g Butter oder Margarine

1 Prise(n) Salz

1 ½ TL, gestr. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

5 Äpfel, säuerlich

Für den Guss:

100 g Butter

100 g Zucker

6 EL süße Sahne

3 EL, gestr. Mehl

100 g Mandelblättchen

Fett für die Form

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
1126	15,18 g	68,80 g	114,59 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Den Springformrand einfetten, den Boden mit Backpapier belegen. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, Butter oder Margarine verkneten und in die Springform legen. Den Rand etwas hochziehen und andrücken. Mit den geschälten, klein geschnittenen Äpfeln belegen.

Für den Guss die Butter zerlassen, Zucker Sahne, Mehl und Mandelblättchen zufügen und über den Kuchen gießen. Bei 180 - 200°C ca. 45 Min. backen. Für eine Backform mit 26 cm Durchmesser

Rezept von

mickyjenny

Weitere Rezepte von mickyjenny

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

Sophiephie

Mega gut! Hatte keine Mandeln und auch keine Nüsse, also hab ich einfach ein paar Kokosraspeln dazugegeben, damits nicht so nackt aussieht. Die etwas zu süßen Äpfel hab ich mit Limettensaft und Zimt aufgepeppt. Plus etwas Semmelbrösel.
Herrlich, wirklich herrlich!
Vielen Dank für das Rezept!

Antworten

04.06.2021 16:53

Lilly3108

Ein wahnsinns Kuchen☺
Wenn ich könnte würde ich 100 Sterne geben statt 5.
Ich habe ihn gestern zum ersten Mal gebacken und hatte beim zubereiten erst etwas Bedenken weil der Guss mir so wenig vorkam. Aber nach dem Backen mit dem Saft von den Äpfeln entsteht die perfekte Mischung....ein wirklicher Gaumengenuss und ich hab schon viele Apfelkuchen probiert da er zu meinen Lieblingskuchen gehört.
Ich musste heute direkt einen zweiten backen da von gestern nix mehr über war. Ich kann es auch jedem empfehlen ihn ruhig lauwarm zu probieren.

Vielen lieben Dank für das tolle Rezept das wird nun mein Haus und Hof Rezept
♥

Antworten

20.05.2021 19:47

fairy28

Schmeckt sehr lecker. Ich habe Mandelstifte für den Guss verwendet, da ich keine Mandelblättchen zu Hand hatte. Diesen Kuchen gibt es definitiv öfter!

Antworten

19.05.2021 02:06

Ellen1006

Kann ich den Kuchen auch schonc2 Tage vorher backen? Und er schmeckt immer noch?

Antworten

19.05.2021 07:29

mickyjenny

Das geht schon, aber er braucht dann einen kühlen Platz, z.B. Speisekammer.
Der Kühlschrank ist nicht geeignet, da wird die Kruste klebrig. Liebe Grüße,
Micky

Antworten

16.03.2009 16:08

SpottedDrum

Hallo,

ich habe den Kuchen gestern gebacken - sehr lecker und saftig ist er geworden.

Allerdings habe ich die 1,5 fache Menge des Mandelgusses benötigt, sonst hätte es nicht gereicht. Macht aber nichts - war sehr lecker ;-)

Den werde ich gerne wiederholen ...

Danke für das Rezept

LG SpottedDrum

Antworten

28.02.2009 02:24

Pumpkin-Pie

Hallo Mickyjenny,

deinen Apfelkuchen habe ich gesehen und er musste gleich ausprobiert werden.
Er ist etwas ganz besonders feines, der Mürbeteig ist toll und gut zu verarbeiten.
Und erst diese Füllung mit den Äpfeln ist eine tolle Kombination und seeehr
lecker. Ich habe noch etwas Zimt dazu gegeben, was auch prima gepasst hatt.

Ein ganz toller und auch noch schneller Apfelkuchen. Hab Dank für das schöne
Rezept, Foto folgt.

Liebe Grüße

Pumpkin-Pie

Antworten

28.02.2009 17:51

mickyjenny

Hallo,
ja, Äpfel und Zimt passen immer prima zusammen!
Ich freue mich sehr, dass dir der Kuchen geschmeckt hat und auf das Photo
freue ich mich jetzt schon! Danke schon mal!
LG Micky

Antworten

16.11.2014 22:40

mickyjenny

Ich quetsche mich hier mit einem Extra- Kommentar dazwischen, damit er
besser zur Kenntnis genommen wird und nicht ganz nach unten rutscht:

Bei diesem "Guß" handelt es sich eher um einen Belag als um einen Guß - er
läßt sich auch nicht aufgießen, sondern wird mit einem Eßlöffel über die
Äpfel verteilt und verstrichen.

Da habe ich mich im Rezept wirklich blöd ausgedrückt, entschuldigt bitte!
LG Micky

Antworten

03.09.2015 22:43

mickyjenny

Hallo zusammen, ich muss mich nochmal dazwischenquetschen: Falls die
Äpfel sehr süß sind (wie bei mir neulich) bitte für den Guss weniger Zucker
verwenden oder die kleingeschnittenen Äpfel mit 1Eßl. Zitronensaft
vermischen, sonst wird der Kuchen zu süß

LG Micky

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

apfelaufäufe rezepte, chikn rezepte, erdbeerrouladen rezepte, fitness rezepte, gofio rezepte, naan rezepte, pfefferrahmsauce rezepte, sauerampfersalat rezepte, schichtsalat rezepte, schweinefiletauflauf rezepte
