

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Apfel-Amarettini-Kuchen

für eine normale Springform

320g Mehl - 190g Butter - 1 Ei - 125g Zucker - 1 EL Vanillezucker - 100g Amarettini - 1,2kg Äpfel -
1 Orange - 2 TL brauner Zucker - 1TL und etwas Zimt

Butter schmelzen und mit dem Vanillezucker und normalen Zucker
schaumig schlagen. Das Ei unterrühren.

Zum Schluss das Mehl unterheben und den Teig anschließend für
eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In dieser Zeit die Orange auspressen und den Saft in eine Schüssel
geben. Die Äpfel schälen und in gewünschte Größe
schneiden. Orangensaft, etwas Zimt und Äpfel gut miteinander
vermengen und ziehen lassen.

2/3 vom Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in einer gut
gefetteten und mit Paniermehl ausgeschwenkten Form auf den Boden
geben (am besten mit einem Nudelholz ausrollen und dann einlegen).

Nun die Äpfel (ohne die abgetropfte Flüssigkeit!) auf den Boden geben
und alles fein mit Zimt bestäuben.

Den restlichen Teig ausrollen und längliche Streifen ausschneiden, die
dann zu einem Gitter auf die Äpfel gelegt werden.

Das Gitter mit einem verquirlten Ei bestreichen und alles mit braunem
Zucker bestreuen.

Alles in den Ofen geben und für 45 Min. bei 175°C backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Min

Wartezeit: 30 Min.

Backzeit: ca. 45 Min.

Backofen: 170°C

Guten Appetit und viel Freude beim backen!