

glutenfreier Apfelkuchen



Vorbereitungszeit 10 Min



Backzeit 45 Min



So wird's gemacht:

Mandeln in den Mixtopf geben und 10 Sek/Stufe 10 mahlen. Zucker, Speisestärke, Vanillezucker, Backpulver, Margarine und Eier zugeben und 30 Sek/Stufe 4 zu einem glatten Teig verrühren.

Teig auf dem großen Ofenzauberer verteilen.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Äpfel schälen, vierteln, in schmale Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen.

Mandeln in den Mixtopf geben und 10 Sek/Stufe 10 mahlen.

Marzipan, Margarine, Zucker und Walnüsse zugeben und 30 Sek/ Stufe 4 mit Hilfe des Spatens verrühren.

Streusel auf den Äpfeln verteilen und 45 Min auf der untersten Schiene backen.

Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

ZUTATEN:

- 400 g Mandeln
- 100 g Zucker
- 100 g Speisestärke
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Pck Backpulver
- 250 g Margarine
- 2 Eier
- 1 kg Äpfel
- 200 g Mandeln
- 200 g Marzipan
- 100 g Margarine
- 100 g Zucker
- 100 g Walnüsse
- Puderzucker

Gutes Gelingen, Deine Melli