

Hummelkuchen mit Äpfeln

Zutaten für den Rührteig:

- 125 g Butter oder Margarine
- 175 g Zucker
- ½ Päckchen Vanille-Zucker
- 3 Eier
- 150 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 3 EL Sahne
- ca. 3 Äpfel

Butter mit Zucker und Vanille-Zucker schaumig schlagen und nacheinander die Eier unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Sahne unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen, die klein geschnittenen Äpfel darauf verteilen, leicht andrücken und im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten circa 15 Minuten bei 200 Grad backen.

Zutaten für den Belag:

- 150 g geschälte, blättrige Mandeln
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 EL Mehl
- 2 EL Sahne

Die Mandeln mit Butter, Zucker, Sahne und Mehl in einem Topf unter ständigem Rühren kurz aufkochen und auf den vorgebackenen Teig geben. Den Kuchen noch einmal bei 200 Grad circa 10-15 Minuten backen.

Tipp:

Für ein Blech die Menge einfach verdoppeln.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 07.09.2018

Koch/Köchin: Martina Steffens

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen