

# *Evas Apfelkuchen*



## ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG:

700g Äpfel, Saft einer Zitrone, 40g Butter, 75g gehackte Mandeln, 50g Zucker

## ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

225g Butter, 150g Zucker, 5 Eier, 200g feine Haferflocken, 75g Mehl, 2 gestrichene TL Backpulver, abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 1 Prise Salz, Fett und Haferflocken für die Form

## ZUBEREITUNG:

Für die Füllung schälst und zerkleinerst du die Äpfel und dünstest sie mit dem Saft der Zitrone. Nach dem Abkühlen Butter, Mandeln und Zucker daruntermischen. Aus den übrigen Zutaten einen Teig rühren, von dem du 2/3 in eine gefettete, dick mit Haferflocken ausgestreute Springform (Ø 28cm) gibst. Verteile die Füllung darauf, und gib mit einem Teelöffel kleine Häufchen des übrigen Teiges darauf, bevor du ihn bei 190°C auf mittlerer Einschubleiste 60 Minuten bäckst.