

Apfel-Amaretti-Kuchen

ZUTATEN:

Für den Teig:

100 g Amaretti
 250 g Mehl
 1 Prise Salz
 100 g weiche Butter
 50 ml Raps-Kernöl
 2 P Vanillezucker

Für den Belag:

750 g mittelgroße Äpfel
 20 g Zucker
 ½ TL Zimt
 25 g weiche Butter
 ½ Glas Quittengelee
 1 EL Apfelsaft
 50 g Mandelblättchen (zur Dekoration)



Amaretti in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einer Teigrolle zerbröseln. Mehl, Salz, Butter und Raps-Kernöl verrühren, bis eine krümelige Masse entsteht. Vanillezucker und Amaretti-Brösel mischen und untermengen. Auf den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) geben und andrücken. Äpfel waschen, schälen und vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben dachziegelartig auf dem Teigboden verteilen. Butter bei geringer Hitze schmelzen, Äpfel damit bepinseln. Zimt und Zucker mischen und über die Äpfel streuen. Backofen auf 160 ° C Umluft vorheizen und den Kuchen ca. 30 Min. backen. Ein halbes Glas Quittengelee und 1 EL Apfelsaft in einem Topf zusammen schmelzen lassen, bis die Masse dünnflüssig ist. Danach auf dem fertigen Kuchen mit einem Pinsel verteilen. Den Rand mit Mandelblättchen dekorieren.

Rezept/Foto: www.modemconclusa.de