



## BIENENSTICH-APFELTORTE

🕒 ☺ Leicht

Backzeit ca. 30 min und 40 min

### ZUTATEN (FÜR 12 STÜCK)

Für den Knetteig:

350 g Weizenmehl  
125 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
125 g MinusL Butter  
2 Eier

Für den Belag:

75 g MinusL Butter  
75 g Zucker  
100 g MinusL frische Schlagsahne  
150 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung:

1 kg Äpfel  
1 Becher MinusL Schmand  
4 Eier  
1 gehäufte EL Speisestärke  
75 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
1 TL gemahlener Zimt

## ZUBEREITUNG

1. Für den Knetteig:  
Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.
2. Für die Füllung:  
Äpfel schälen, vierteln und quer in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in die Form schichten. Schmand mit Eiern, Speisestärke, Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt verrühren, über die Äpfel gießen. Kuchen etwa 30 Minuten auf dem Backofenrost backen.
3. Für den Belag:  
Butter und Zucker in einer Pfanne zerlassen. Die Sahne unter Rühren hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen bis die Masse dicklich wird. Mandeln unterrühren.  
Die Masse auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und für ca. 40 Minuten weiter backen. Die Backofentemperatur dabei auf ca. 180 °C reduzieren.