

Apfel-Zimt- Auflauf

Zutaten für eine große Auflaufform

- 1 kg Äpfel (am besten Braeburn)
- 1 Zitrone Saft und abgeriebene Schale (unbehandelt)
- 250 g Butter
- 250 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Zimtpulver
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Semmelbrösel
- 150 g gemahlene Mandeln
- 50 g Mehl
- 6 Eier
- 200 g Schlagsahne
- 50 g Zucker



Zubereitung

1. Äpfel entkernen, schälen und in Scheiben schneiden, sofort mit Zitronensaft beträufeln.
2. Butter in einem Topf zerlassen und mit Puderzucker, Vanillezucker, Zimt, Zitronenschale und Salz verrühren.
3. Haselnüsse, Semmelbrösel, Mandeln und 30 g Mehl vermengen und unter die Buttermasse rühren, dann nach und nach die 4 Eier nach und nach untermischen.
4. Die Form ausbuttern und mit Bröseln ausstreuen. Den Teig einfüllen, glatt streichen und die Äpfel dachziegelartig aufschichten. Im vorgeheizten Backofen (180°) ca. 25 Min. backen.
5. Zwischenzeitlich übrige Eier und übriges Mehl Sahne und Zucker verquirlen und nach den 25 über den Kuchen gießen. Den Kuchen in weiteren 25 - 30 Min. fertig backen.