

Apfel-Bienenstich

Teig:

350 g Mehl
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
125 g weiche Butter
2 Eier

Füllung:

1,2 kg Äpfel
200 g Creme Fraiche
3 Eier
1 geh. EL Speisestärke
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zimt

Belag:

75 g Butter
75 g Zucker
100 g Sahne
150 g gehobelte Mandeln



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten, auf dem Boden der Stoneware rund verteilen und einen Rand bis oben ziehen.

Äpfel schälen und in Stücke schneiden, über den Boden verteilen.

Creme Fraiche, Eier, Speisestärke, Zucker, Vanillezucker und Zimt miteinander verrühren und über die Apfelmasse gleichmäßig gießen.
(im TM: 20 sek./Stufe 4)

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** (unterste Schiene) **30 min.** backen.

In der Zwischenzeit Butter und Zucker in einem kleinen Topf zerlassen.
(im TM: 3 min./70 Grad/Stufe 1)

Sahne zufügen und unter Rühren bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis die Masse andickt.
(im TM: 5 min./100 Grad/Stufe 3)

Mandeln unterrühren.
(im TM: 20 sek./Linkslauf/Stufe 1)

Kuchen herausnehmen, Mandelmasse darauf verteilen, den Ofen auf **180 Grad** herunterschalten und weitere **40 min.** auf unterster Schiene fertigbacken, danach gut abkühlen lassen.