

Knusperkuchen

Teig:

1 Apfel
2 Eier
70 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g Sahne
130 g Mehl
2 TL Backpulver

Belag:

60 g Butter
60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
50 g gemahlene Nüsse
50 g Kokosraspel
15 g (2 EL) Sahne
15 g (2 EL) Amaretto



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Apfel vierteln, entkernen, schälen und reiben.
(im TM: **5 sek./Stufe 4**, nach unten schieben und wiederholen)

Eier, Zucker, Vanillezucker und Sahne zufügen und miteinander verrühren.
(im TM: **1 min./Stufe 3**)

Mehl und Backpulver einrühren.
(im TM: **15 sek./Stufe 3**)

Den Teig in die runde Ofenhexe oder die Stoneware rund füllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad** Ober/Unterhitze ca. **15-20 min.** backen.
Der Teig sollte leicht gebräunt sein.

Zwischenzeitlich die Butter für den Belag schmelzen.
(im TM: **3 min./50 Grad/Stufe 3**)

Restliche Zutaten einrühren
(im TM: **20 sek./Stufe 3**)

Den Belag mit dem kleinen Streicher gleichmäßig über den vorgebackenen Boden verstreichen.

Weitere **15 min.** bei **200 Grad** auf mittlerer Schiene fertigbacken und danach abkühlen lassen.