



Zutaten

Für den Rührteig:

125 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
Abrieb von einer Zitrone
3 Eier
200 g Weizenmehl
2 Teelöffel Backpulver
2 Esslöffel Milch

Für den Belag:

3-4 Äpfel, z.B. Boskop
80 g Butter
100 g Zucker
100 g Mehl
1 Prise Kardamom
1 Prise Zimt
Mandelstifte

*Zauberhaft
stempeln!*

1. Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen
2. Für den Teig die Butter schaumig schlagen. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb unterrühren. Solange rühren bis die Masse schön weißlich schaumig wird. Eier nach und nach zugeben glatte Masse entsteht.
3. Mehl mit dem Backpulver mischen und hinzufügen. Milch hinzufügen. Alles im Teig verkneten.
4. In der Zwischenzeit eine Springform 26 cm Durchmesser mit einem Backpapierzuschnitt am Boden versehen und anschließend den Teig einfüllen - glattstreichen.


Zauberhaft
stempeln!

6. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. An der runden Oberseite der Länge nach einritzen. Die Äpfel kreisförmig und in der Mitte auf den Boden verteilen.
7. Streusel aus Butter, Zucker, Mehl und den Gewürzen kneten. Butterstreusel auf dem Belag und über den Äpfeln verteilen. Mit Madelsplintern dekorieren.
8. In den Backofen schieben und bei 180° Ober Unterhitze ca. 40 Minuten backen.

Gutes Gelingen


Zauberhaft
stempeln!