

# Apfel-Amaretti-Kuchen mit Knusperboden und Quittengelee



## ZUTATEN:

### Für den Teig:

- 100 g Amaretti (italienische Mandelmakronen)
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 100 g weiche Butter
- 50 ml Teutoburger Raps-Kernöl mit Buttergeschmack
- 2 Päckchen Vanillezucker

### Für den Belag:

- 750 g mittelgroße Äpfel (z.B. Elstar, Boskop oder Cox Orange)
- 20 g Zucker
- ½ TL Zimt
- 25 g weiche Butter
- ½ Glas Quittengelee
- 1 EL Apfelsaft
- 50 g Mandelblättchen (zur Dekoration)

Amaretti in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einer Teigrolle (oder mit der Hand) darüber rollen bis sie zerbröseln sind. Mehl, Salz, Butter und Öl mit den Rührbesen des Handrührgerätes verrühren, bis eine krümelige Masse entsteht. Vanillezucker und Amaretti-Brösel mischen und untermengen. Auf den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) geben und andrücken.

Äpfel waschen, schälen und vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden, und die Stücke in hauchdünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben dachziegelartig auf dem Teigboden verteilen. Butter bei geringer Hitze schmelzen, Äpfel damit bepinseln. Danach Zimt und Zucker mischen und über die Äpfel streuen.



Backofen auf 160 Grad vorheizen und den Kuchen bei 160 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen (kann je nach Backofen variieren).

Nach dem Backen ca. ein halbes Glas Quittengelee und 1 EL Apfelsaft in einem Topf zusammen schmelzen lassen, bis die Masse dünnflüssig ist. Danach auf dem fertigen Kuchen mit einem Pinsel verteilen. Den Rand mit Mandelblättchen dekorieren.

Dieser Kuchen kann auch noch warm, als Dessert mit einer Kugel Eis serviert werden.

Tipp für einen schön gleichmäßigen Knusperboden:

Zuerst die Bröselmasse auf den Boden einer Springform verteilen, dann mit flachen Händen andrücken. Anschließend mit einem Esslöffelrücken mit wenig Druck so darüberstreichen, dass eine glatte Oberfläche entsteht – am Rand mit der Esslöffelspitze entlangfahren.

Pro Stück (bei 12 Stücken):

310 kcal (1298 kJ), 3,3 g Eiweiß, 15,8 g Fett, 38,4 g Kohlenhydrate (3,2 BE)

#### **Regional Genießen: Die deutsche Powerfrucht**

Äpfel sind des Deutschen liebstes Obst. Die knackige Powerfrucht enthält reichlich Vitamin C und B6 sowie Kalium und Eisen. Meist hat sie hierzulande kurze Transportwege hinter sich, was sich positiv auf die wertvollen Inhaltsstoffe auswirkt. Untrennbar verbunden mit dem Apfel ist das Alte Land: Acht Millionen Obstbäume tauchen den Landstrich südlich der Elbe im Frühling in ein weiß-rosa Blütenmeer. Schon vor 650 Jahren wurden im heute größten zusammenhängenden Obstanbaugebiet Mitteleuropas die ersten Früchte geerntet. Der Altländer Apfel ist das Wahrzeichen der beliebten Urlaubsregion.