



Zubereitung (4 Personen)

Kuchenteig rund, 33 cm Durchmesser
4 EL gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
6 Äpfel oder 800 g Aprikosen oder 800 g Zwetschgen
3 dl Milch oder Halbrahm
2 Eier
1 Päckli Vanillezucker
3 EL Zucker
Puderzucker

- Teig ins Wähenblech legen und Rand gut andrücken. Mit Gabel Boden einstechen
- Nüsse auf den Teig verteilen
- Äpfel schälen, halbieren und in 1 cm dicke Schnitze schneiden
- Äpfel kreisförmig auf den Teigboden verteilen
- in vorgeheiztem Ofen auf der untersten Rille bei 220 Grad 15 Minuten backen
- Guss herstellen: Milch + Eier + Vanillezucker + Zucker mit dem Mixer gut verrühren
- nach 15 Min Backzeit Ofen vorsichtig öffnen und Guss langsam über den Kuchen geben
- weiter auf der untersten Rille bei 220 Grad nochmals 15 Minuten backen
- mit wenig Puderzucker bestreuen