

Gestürzter Apfelkuchen

Zutaten :

**2 große Äpfel (z.B.:
Boskop)
2 Eßl. Zitronensaft
2 Eßl. Kirsch-Konfitüre
70 gr. Butter oder
Margarine
75 gr. Zucker
1 Päckchen Vanillin-
Zucker
2 Eier
100 gr. Mehl
50 gr. Speisestärke
2 gestr. Teel.
Backpulver
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten
Zitrone
40 gr. Mandelblättchen
4 Eßl. Aprikosen-
Konfitüre
Backpapier**

Zubereitung:

**Kerngehäuse aus den Äpfeln herausstechen. Äpfel in
2 cm dicke Ringe schneiden und mit Zitronensaft
beträufeln.**

**Den Boden der Springform (24cm) mit Backpapier
auslegen und die Apfelringe darauf verteilen. Die
Mitte der Apfelringe mit Kirsch - Konfitüre füllen.
Für den Teig Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Eier
cremig rühren. Mehl, Speisestärke und
Zitronenschale mischen und unter den Teig rühren
Auf die Äpfel verteilen, glatt streichen und im
vorgeheizten Backofen (E-Herd:175 Grad) 45-50
Minuten backen.**

**Ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann
stürzen und das Backpapier abziehen.**

Mandelblättchen goldgelb rösten.

**Aprikosen-Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb
passieren und den Kuchen damit bestreichen.**

Mandelblättchen an den Rand drücken.