

"Florentiner Apfelkuchen"

50 g Butter
75 g Zucker
1 P Vanillezucker
125 g Mehl
1 TL Backpulver
2 Eier
2 EL Sahne

Rührteig bereiten,
in Springform streichen

6 - 7 dicke Äpfel
(am besten Boskop)

schälen, entkernen,
in Vierteln auf den Teig setzen,
40 Min. bei 175°C backen.

Inzwischen:

60 g Butter
75 g Zucker
8 EL Sahne
200 g gehobelte Mandeln

aufkochen,
noch warm über die Äpfel streichen,
weitere 20 Min. bei 200°C backen.