

# Apfel-Mandel-Clafoutis



1. Den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze. Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und in 3mm dicke Scheiben schneiden.
2. Die 30cm gusseiserne Pfanne mit der Butter erhitzen und durch Schwenken in der Pfanne verteilen.
3. Die Äpfel mit 50g Zucker und Zimt hineingeben und etwa 10min braten, bis die Äpfel weich werden.
4. In der Zwischenzeit Eier, 150g Zucker, Milch, Mandeln, Mehl und das Vanilleextrakt in den Mixtopf geben und 20 Sekunden / Stufe 4 verrühren.
5. Den Teig über die Äpfel geben. In den Backofen geben und 10 Minuten bei 190°C backen. Dann den Backofen auf 180°C herunter schalten. Den Kuchen 25 Minuten fertig backen.
6. Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.

## Zutaten:

- 80 g Mandeln, gehackt
- 4 Äpfel
- 60 g Butter
- 200 g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 4 Eier
- 240 ml Milch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- Puderzucker

## Benötigtes Material

- 30cm gusseiserne Pfanne

## Zubereitungszeit

- 15 Minuten  
Zubereitungszeit
- 45 Minuten Backzeit