

Mexikanischer Apfelkuchen (mit Haferflocken)



Menge	Zutaten	Zubereitung
Füllung:		
500 g	Äpfel	Waschen, schälen, klein würfeln
1/2	Zitrone	Auspressen, Schale etwas abreiben, Äpfel und Zitronensaft kurz in einem Topf dünsten.
40 g	Butter	dazugeben
75 g	Mandeln gehackt	
50 g	Zucker	
Teig:		
150 g	Butter	Ofen auf 170° vorheizen, Springform mit Backpapier vorbereiten, mit Butter einfetten und mit Haferflocken austreuen. Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren.
100 g	Zucker	
1	Vanillezucker	
3	Eier	Zugeben, schaumig schlagen
1 Prise	Salz	Restliche Zutaten untermischen, etwa 2/3 des Teiges in der Springform verteilen, Apfelfüllung darauf geben und restlichen Teig in kleinen Häufchen auf die Füllung setzen. 45-60 Minuten backen.
125 g	Haferflocken, fein!	
50 g	Mehl	
1 TL	Backpulver	