

## Mexikanischer Apfelkuchen (mit Haferflocken)



Menge	Zutaten	Zubereitung
<b>Füllung:</b>		
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	
<b>Teig:</b>		
150 g	Butter	Ofen auf <b>170°</b> 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 unterrühren, etwa 2/3 des Teiges in der Springform verteilen, Apfelfüllung darauf geben und restlichen Teig in kleinen Häufchen auf die Füllung setzen. <b>45-60 Minuten</b> backen.
125 g	Haferflocken, fein!	
50 g	Mehl	
1 TL	Backpulver	