

Knuspertaler mit Apfel

Für zwei Personen

1 Apfel	1 Zitrone	50 g gemahlene Mandeln
1 Vanilleschote	100 g Mehl	75 g Zucker
1 EL Vanillezucker	90 g weiche Butter	Zimt, Salz

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und von der Schale abreiben. Das Mehl zusammen mit 75 Gramm der Butter, dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Vanillemark und den Mandeln in eine Schüssel geben und so lange vermengen, bis eine krümelige Masse entsteht. Je eine Prise Zimt und Salz sowie etwas von der abgeriebenen Zitronenschale ebenfalls zu der Masse geben und damit verkneten. Den Apfel waschen, trocken tupfen und das Kerngehäuse ausstechen. Den Apfel anschließend in Scheiben schneiden. Die Auflaufform mit der restlichen Butter ausfetten und mit den Apfelscheiben auslegen. Die Teigkrümel darüber verteilen und für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben

Ursula Prinz am 29. November 2012