Apfelkuchen mit Mascarpone und Butter

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Für den Teig werden Butter, Zucker, Eier und Salz schaumig gerührt. Mehl und Backpulver unterheben bis alles einen geschmeidigen Teig ergibt. Diesen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
2. Anschließend Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Damit die Äpfel bis sie in den Ofen kommen nicht braun werden, Zitronensaft darüber geben und gut durchrühren. Einen Teil der Äpfel auf den Teig legen, bis dieser gut bedeckt ist.
3. Nun Mascarpone, Eigelb, 100g Zucker und Vanillezucker verrühren. In einer extra Schüssel das Eiweiß mit 50g Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Creme heben.
4. Die Creme auf dem Backblech verteilen und gut verstreichen. Die restlichen Äpfel nun auf der Masse verteilen und Mandelblättchen darüber streuen. Abschließend bei 180 °C für 1 Stunde in den Backofen geben.

Zutaten

Für den Teig:

- 150g GOLDSTEIG Butter
- 275g Zucker
- 7 Eier
- 1/2 TL Salz
- 450g Mehl
- 3 TL Backpulver

Für die Füllung:

- 1 kg Äpfel
- 2 EL Zitronensaft

Für die Creme:

- 500g GOLDSTEIG Mascarpone
- 7 Eigelb
- 150g Zucker
- 20g Vanillezucker
- 7 Eiweiß

Als Topping:

- 100g Mandelblättchen