

Gedeckter Apfelkuchen

Zutaten für eine Springform:

Teig:

400 g Urmutmehl
160 g Margarine
50 g Honig
40 g Mandeln gemahlen
60 g Vollrohrzucker
1 Msp. Vanille
155 g Wasser

Belag:

2800 g Äpfel (Boskop)
240 g Rosinen
250 g Wasser
125 g Agavendicksaft
10 g Agar-Agar

Glasur:

250 g Mandeln gehobelt
Etwas Honig

Zubereitung:

Äpfel schälen und in große Stücke schneiden. In 200 ml Wasser zusammen mit den Rosinen aufkochen und kurz ziehen lassen. Das Agar-Agar in 50 ml Wasser auflösen, zu den Äpfeln geben und etwa 2 Minuten kochen lassen. Den Agavendicksaft dazugeben und abkühlen lassen.

Urmutmehl, gemahlene Mandeln, Vollrohrzucker und Vanille mischen. Dann Honig und Margarine dazugeben und alles zu einem Teig verkneten.

Nun wird der Teig in 3 Portionen geteilt: 350 g für den Boden, 250 g für die Kante und 250 g als Bedeckung. Den Teig für den Boden auswellen und den Boden der Form damit auslegen. Aus dem Teig für die Kante eine Rolle formen und an den Rand drücken. Den Teil für die

Bedeckung ausrollen.

Die Apfelmasse auf den Boden geben, mit dem ausgewellten Teig abdecken und bei 170°C etwa 50 Minuten backen.

Dann sofort etwas geschmolzenen Honig und die gehobelten Mandeln auf den Kuchen geben.

Der Kuchen sollte abgekühlt sein, bevor man ihn aus der Form nimmt.