



Vollkornapfelkuchen mit Dinkelmehl (Rezept von Vera Spellerberg)

Zutaten für den Rührteig:

150 g Butter
120 g Akazienhonig
300 g Dinkelvollkornmehl
2 Eier, etwas Salz
1 Msp. Weinsteinbackpulver
3-4 EL Weißwein
Butter zum ausfetten der Form

Belag:

1 kg Äpfel
2 Eier
125 g Sahne
Abgeriebene Schale von einer
unbehandelten Zitrone
Mark von einer Vanilleschote
2 EL Honig
2-3 Eßl. geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

Butter und Akazienhonig, Eier schaumig rühren. Das mit Salz und Weinsteinbackpulver gemischte Mehl nach und nach unter die Butter rühren und ebenso den Weißwein. Den Teig gut durchrühren.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Form ausfetten und den Boden gleichmäßig mit dem Teig ausstreichen. Die gewaschenen und geviertelten Äpfel an den Rundungen etwas einschneiden und mit der Schnittstelle nach oben auf den Teigboden legen. Den Kuchen auf der mittleren Schiebeleiste etwa 40-45 Min. backen.

Das Eigelb mit Vanille, Zitronenabrieb, Sahne und Honig schaumig aufschlagen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Alles über den Kuchen gießen und nochmal 10 Min. backen.

Den Kuchen auskühlen lassen und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen!

Tipp: Statt Äpfel können auch Birnen, Aprikosen oder frische Pfirsiche genommen werden.