

Apfelkuchen mit Selbstgemahlenem Mehl

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

BODEN

250	Gramm	Weizen
125	Gramm	Butter
1		Ei
2	Essl.	Honig
		Salz

BELAG

3		Aepfel
100	Gramm	Honig
2		Eier; getrennt
100	Gramm	Haselnuesse; gehackt
1	Pack.	Creme fraiche
50	Gramm	Buchweizenmehl

Anleitung:

Weizen fein mahlen, mit Butter, Ei, Honig, 1 Prise Salz zu einem Muerbeteig verkneten. In Frischhaltefolie ca. 1 Std. in den Kuehlschrank legen. Aepfel in duenne Scheiben schneiden, mit Honig, Eigelb, Nuessen, Creme fraiche, Buchweizenmehl verruehren. Steifgeschlagenes Eiweiss unterziehen. Teig ausrollen, in eine Springform geben, Aepfel darauf verteilen, bei 200 GradC ca. 45 Min. Backen.