

Gedeckter Vollkorn - Apfelkuchen

Kategorien: Backen, Kuchen, Apfel

Zutaten für: 1 Rezept

FUER DEN TEIG

300	Gramm	Feines Weizenvollkornmehl
100	Gramm	Akazienhonig
1	Prise	Meersalz
1	Teel.	Weinsteinbackpulver
1		Ei
150	Gramm	Butter

FUER DEN BELAG

1	kg	Aepfel
100	Gramm	Quark
1		Zitrone; Schale und Saft
50	Gramm	Eingeweichte Rosinen
100	Gramm	Geriebene Haselnuesse
2	Essl.	Akazienhonig

ZUM BESTREICHEN

1	Eigelb
---	--------

Anleitung:

Fuer den Teig alle Zutaten zu einem glattenTeig verkneten, 30 Minuten kalt stellen.

Fuer den Belag die Aepfel waschen, nicht schaelen, halbieren, das Kerngehaeuse entfernen und fein raspeln. Mit Quark, Zitronensaftund schale, Rosinen und Haselnuessen mischen und den Honig unterruehren.

2/3 des Teigs ausrollen, eine gefettete Springform damit auslegen und einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Die Apfelmischung darauf verteilen. Den restlichen Teig ausrollen und den Apfelkuchen damit bedecken, mit Eigelb bestreichen und mit einem Messer gitterfoermige Verzierungen in die Teigdecke ritzen. Den Kuchen bei 200 GradC etwa 40 Minuten backen.