

Zutaten:

200g Butter
140g Blütenhonig
3 Eigelb
1 EL Backpulver (Phosphat)
1/4 TL Steinsalz
300g Dinkelvollkornmehl
100g Mandeln, gehackt
1 TL Zitronenschale, abgerieben
5 EL Milch 3,5%
3 Eiweiß
800g Äpfel, ganz, säuerlich

Zubereitung:

Butter und Blütenhonig 8 Minuten schaumig rühren, die Eigelbe nach und nach zugeben und 2-3 Minuten weiter aufschlagen.

Nun alle Trockenzutaten vermengen und abwechselnd mit der Milch zügig aber vorsichtig einrühren. Wenn der Rührteig schwer reißend vom Holzlöffel fällt, das cremig geschlagene Eiweiß unterziehen, den Rührteig auf einem Perfect Clean-Backblech ausstreichen. Die geschälten und entkernten Äpfel in Spalten schneiden, den Teig damit belegen und im vorgeheizten Backofen im Programm „Klimagaren“ mit einem manuellen Dampfstoß (Dampfstoß nach Einschieben des Kuchens auslösen) bei 170°C 30-35 Minuten backen.

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen:

Ihre

Küchenwerkstatt- Graf