



Apfelkuchen trifft Fliederbeere

100 g Mandeln, gemahlen
 150 g Dinkelmehl
 20 g Rohkakaopulver
 35 g Schokolade, 80% gemahlen
 140 g Butter
 1 Ei
 70 g Honig
 1 TL Vanille, gemahlen
 1 Prise Salz

3 EL Haselnüsse, gemahlen

250 ml Fliederbeersaft
 4-6 Äpfel, je nach Größe, z.B. Holsteiner Cox
 1 TL Honig
 1 TL Vanille, gemahlen
 1 TL Ceylon-Zimt, gemahlen
 1 Tüte Vanillepuddingpulver

Eierlikör, weiße Schokoraspeln

1 Springform 26 cm

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

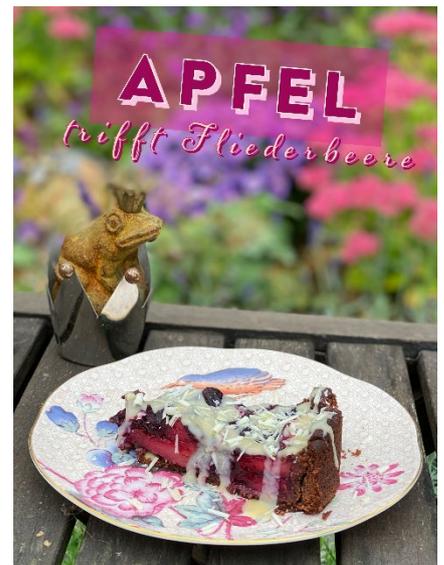
Aus den Mandeln, Dinkelmehl, Kakao, Schokolade, Butter, Ei, Honig, Vanille und Salz einen Mürbeteig herstellen, mit der Hand verkneten oder die Küchenmaschine auf Knetstufe die Arbeit machen lassen.

Die Springform fetten und ggf. den Boden mit Backpapier auslegen, anschließend den Boden und Rand mit dem Mürbeteig auskleiden und mit den gemahlten Haselnüssen den Boden bestreuen.

Jetzt die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben oder Stücke schneiden. Bei uns werden die Äpfel mit Schale verwendet. Die Apfelstücke mit dem Fliederbeersaft aufkochen, etwas Saft zum Anrühren des Vanillepuddingpulvers verwenden. Dann den Honig und Vanille zu den Äpfeln geben und die Masse mit dem Vanillepuddingpulver andicken.

Die Fruchtmasse in die Springform geben und bei 180 °C 25 – 30 Minuten backen. Anschließend den Kuchen gut auskühlen lassen und dann nach Geschmack mit Eierlikör und/oder weißen Schokoraspeln verzieren.

Auf eine fröhliche Kaffeetafel!



Folgt uns auf  [rechtfrucht](https://www.instagram.com/rechtfrucht)



www.recht-frucht.de

