

Apfelkuchen

Teig:

140 g Dinkelmehl 7 BE
Prise Salz
80 g Butter
Schuß Essig

Den Teig zusammen mit 50 ml kaltem Wasser kneten. 30 Minuten abkühlen. Dann ausrollen und in einer Kuchenform auslegen.

400 g geschälte Äpfel 4 BE

Die Äpfel in kleine Schnitze schneiden und auf den Teig legen. Dann bei 170° C 10 Minuten backen.

Belag:

100 ml Sahne
50 g Saure Sahne
1 Ei
Prise Salz
20 g Fruchtzucker ca. 1 BE
1 EL Vanillepuddingpulver (von Natreen ca. 1 BE)

Den Belag über die Äpfel geben und 30 Minuten bei 170° C backen. Dann abkühlen lassen.

3 EL Aprikosenmarmelade (von Natreen ca. 1 BE)

Die Marmelade über den abgekühlten Kuchen streichen.

Insgesamt: Ca 14 BE

Bei 12 Stück unter 1 $\frac{1}{4}$ BE pro Kuchenstück