

# Apfelkuchen RuckZuck

## (Form 28 cm)

Backofen auf 180 °C vorheizen

Teig:

100 g	Butter
80 g	Honig
1 Msp.	Vanillepulver Oder Mark einer Vanilleschote
100 g	Schmand (oder zwei Eier Gr. M)
170 g	Kamut, fein gemahlen (oder Weizen, oder Dinkel)
1 1/2 TL	Backpulver

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren bzw. in den Thermomix geben und 1 Min. Stufe 4 rühren.

Anschließend den Teig in eine gefettete Springform (28 cm ø) füllen, glattstreichen.

Belag:

8 Äpfel	Mittelgroß, waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und raspeln bzw. in den Thermomix geben und 10 Sek. Stufe 4 mit Hilfe des Spatels zerkleinern.
1 Zitrone	Saft von einer Zitrone mit den Äpfeln mischen und auf dem Teig verteilen
200 g	Saure Sahne
200 g	Schmand
40 g	Honig
35 g	Stärkemehl (Kartoffelstärke) verquirlen bzw. im Thermomix 15 Sek. Stufe 4 verrühren und über den Äpfeln verteilen.
50 g	Mit Mandelblättchen bestreuen und

bei 180 °C ca. 50 - 60 Min. (je nach Backofen) backen.