

APFELKUCHEN

Rezept: Julia Koch
www.lieblingsleben.blog

Zutaten	Vorgang
120 g Butter, geschmolzen 30 g Kokosöl, geschmolzen 100 g Rohrohrzucker 100 g Kamutmehl 180 g Dinkelmehl, hell 1 kleines Ei 1 Pr. Salz 1 Pr. Bourbonvanille 1 Pr. Lieblingsgeheimzutat	Butter und Kokosöl auf niedrigerer Temperatur schmelzen. Trockene Zutaten in einer Schüssel mischen und die geschmolzene Butter-Kokosöl-Mischung darüber gießen. Das Ei beifügen und alles mit einem Löffel gut verkneten.
600 g geschälte und entkernte Äpfel 1 TL Zimt 1/2 Zitrone, Saft davon 2 EL (50 g) geriebene Haselnüsse/Mandeln	Geschälte und entkernte Äpfel klein würfeln, mit Zitronensaft beträufeln und Zimt und Nüsse/Mandeln untermischen.
100 g Creamcheese 1-2 EL Milch 1 EL Rohrohrzucker 1 kleines Ei	Creamcheese, Milch, Zucker und Ei für den Guss mit einem Schneebesen vermischen.
1/2 TL Zimt 1 EL geriebene Haselnüsse/Mandeln	2/3 des Teiges in eine (22 – 24 cm große) runde Kuchenform drücken: einen flachen Boden und dünne Kuchenwände formen. 1/3 des Teiges und zusätzliche Nüssen/Mandeln und Zimt mit einer Gabel vermengen und Streusel daraus machen. Äpfel in die mit Teig ausgelegte Kuchenform füllen, erst den Chreamcheese-Guss und dann die Streusel darüber verteilen.
Bei 190° C im vorgeheizten Ofen in der Mitte ca. 50 - 60 Min. lang backen. (Ober- und Unterhitze) Nach dem Backen mindestens eine Stunde rasten lassen. Eventuell mit Eis oder Schlagobers servieren.	