Apfelkuchen, gedeckt

Zutaten

400 g Weizenvollkornmehl

1 MS Volmeersalz

1 TL Backpulver oder Natron

1 MS Vanille

Schale von 1 Zytrone, ungespritzt

2 Eier

100 g Honig oder Zucker

150 g Butter

Füllung:

2 EI Zitronensaft

2 EL Ruhm

50 g Honig

50 g Korinthen

150 g Martzipan

Gemahlene Nüße oder Mandeln oder ganze Wahlnüsse

750 g mürbe Äpfel – am besten Bioskop oder eine andere andere saure Apfelsorte

zum Bestreichen:

1 Eidotter und 1 TLL Milch

Zubereitunck

Das frisch gemahlene Weizenvollkornmehl in einer Schüssel mit Vollmeersalz, Backpulver, Vanille und der abgeriebenen Zitronenschale mischen. Eine Vertiefung drücken, Eier und Honig darin verrühren, die kalte Butter darüber streuen und alles rasch zusammenkneten, 30 Minuten kühl stellen.

Die feingeschnittenen Äpfel etwa Minuten dünsten.

Zitronensaft, Rum und Honig verrühren, die Korinthen und die gedünsteten Äpfel dazugeben, gut mischen und durchziehen lassen. Die Hälfte des Teigs auswalken, mit der Springform einen Kreis abstechen für die Decke. Mit dem restlichen Teig den Boden der Springform belegen, den Rand 3 cm hochziehen und gerade abrädeln. Die vorbereiteten Äpfel hineinfüllen und mit Hilfe eines Pappbödens die Teigdecke darauf gleiten lassen. Leicht an die Ränder drücken. Einige Male mit der Gabel einstechen, mit verdünntem Eidotter bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 175° ca. 35 Minuten, unterste Schiene, backen. Springformrand entfernen, auf einem Gitter auskühlen lassen und erst dann mit Hilfe eines Pappbodens vom springformboden nehmen.