

Apfel-Mandel-Kuchen

Für den Boden:

150 g Dinkelvollkornmehl
40 g Olivenöl
½ TL Steinsalz
~½ dl Wasser

Zutaten zu einem Teig verarbeiten, Teig in eine Form von ca. 25 cm Ø geben, mit einem Esslöffel den Teig in der Form ausstreichen.

Für den Belag eine Mandelcreme:

200 g Mandeln, ev. geröstet
70 g Datteln
¾ TL Steinsalz
1 TL Zimtpulver
1 TL Flohsamenschalen
~ ½ dl Wasser

Mandeln mit den Datteln mixen, dann in eine Schüssel geben und das Zimtpulver, das Steinsalz und die Flohsamenschalen dazu mischen, mit der Flüssigkeit zu einer Masse verrühren. Diese Masse auf den Kuchenteig verteilen.

~ 5 grosse Äpfel, in Schnitzen

Kuchen mit den Apfelschnitzen belegen und dann mit Umluft etwa 35 Minuten backen. Die ersten 10 Minuten bei 250 °C und die restliche Zeit bei 180 °C.