



► Apfelkuchen „Calvados“

175 g	Butter, zimmerwarm	sehr schaumig schlagen.
150 g 1/2 TL	Akazienhonig Vanille	zugeben und cremig schlagen.
3	Bio-Eier, Gr. M	nacheinander unterrühren.
250 g 1/2 TL 1 Pr.	Dinkel, fein gemahlen Backpulver Salz	mischen und esslöffelweise unter die Ei-Butter-Mischung rühren.
3 EL	Calvados	unterrühren.
		Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform füllen.
750 g	Äpfel, fein säuerlich	schälen, in dünne Spalten schneiden, 1/3 davon auf dem Teig verteilen, restlichen Teig darüber geben, darauf die restlichen Äpfel kreisförmig anordnen.
		Im vorgeheizten Backofen bei 150°C 35 Min. backen.
40 g	Butter	zerlassen,
40 g	Akazienhonig	unterrühren, etwas abkühlen lassen.
1 40 g	Ei gehobelte Mandeln	unterrühren.
		Die Butter-Mandelmischung auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und bei 175°C ca. 25 Min. backen.