

Gedeckter Apfelkuchen mit Malzbierteig

Zutaten:

250g	Weizenvollkornmehl
250g	Dinkelvollkornmehl
250g	Butter
3g	Salz
40g	Rohrohrzucker
200g	Malzbier oder Mineralwasser
1000g	Äpfel säuerlich (Boskop)
100g	Rohrohrzucker
1g	Zimt
1g	Nelken
1g	Sternanis
50g	gemahlene Mandeln

Zubereitung:

1. Aus den oberen Zutaten einen glatten, geschmeidigen Teig kneten, mit Frischhaltefolie abdecken und 15 min in Kühlschrank stehen lassen.
2. Äpfel raspeln, mit restlichen Zutaten und Gewürzen vermischen, durchziehen lassen.
3. Teig ca. 2mm dick ausrollen, Boden in der Größe des Tortenrings ausschneiden.
4. Apfelfüllung in die Mitte des Ringes geben. Falls die Füllung zu feucht ist, Flüssigkeit abgießen.
5. Den restlichen Teig erneut ausrollen.
6. Teigplatte auf den Ring mit Füllung legen, Tortenring anlegen, andrücken, überschüssigen Teig wegschneiden.
7. Oberfläche des Kuchens flach und gleichmäßig drücken, mit der Gabel anstechen.
8. Kuchen bei 180°C ca. 30 min backen.