

## Apfelkuchen gebrannte Mandel



### Mürbteig:

400g Kastanienmehl  
14 EL Wasser  
1 EL Essig  
250g Kokosfett gehobelt

dieser Teig eignet sich auch für einen Apfelstrudel, gefüllt mit Äpfel, Walnüssen, Zimt, ect.

4-5 säuerliche Apfel geschält und gehobelt  
auf dem Mürbteig verteilen

### Creme:

300g pflanzliche Schlagcreme  
150g Mandelmilch Vanille  
80g Rohrohrzucker  
Mark 1/2 Vanilleschote  
1/4 TL Zimt  
50g Speisestärke

im TM 6Min./100°/St.3 zu einem Pudding kochen

Die heiße Puddingmasse über die Äpfel geben und glatt streichen

### Belag:

100g Butter  
50g Rohrohrzucker  
1/4 TL Zimt  
50g Aprikosenmarmelade

im Mixtopf 2,5 Min./60°/St.2 schmelzen

200g gehobelte Mandeln  
vermischen

dazugeben und 10Sek./Linkslauf/St.2

mit dem Löffel auf dem Kuchen verteilen

im vorgeheizten Backofen bei 180° Umluft ca.50 Min. backen.  
Ofen ausschalten und weitere 20 Min. im Ofen lassen