



## Honig-Äpfel-Torte

### *Rührteig:*

- 8 dag Butterschmalz**
- 15 dag Honig**
- 3 ganze Eier**
- 1 Messerspitze Vanille**
- 8 dag Weizenvollkornmehl**
- 8 dag Weizenmehl Type 700**
- 1 TL Backpulver**

- 50 dag Äpfel**
- Saft einer halben Zitrone**
- 3 dag Butter**
- 5 dag Honig**
- 1 EL Milch**
- etwas Zimt**
- 8 dag gebackte Mandeln  
oder Nüsse**

Butterschmalz mit dem Honig verrühren, Eier, Vanillezucker dazugeben und schaumig rühren. Mehl mit dem Backpulver vermischen und in die gerührte Masse unterheben, anschließend in eine gefettete und bemehlte Tortenform geben.



Äpfel schälen, achteln, mit etwas Zitronensaft beträufeln und auf der Teigmasse gleichmäßig verteilen. Butter mit Honig, der Milch und etwas Zimt kurz erwärmen, Mandeln oder Nüsse dazugeben und auf den Äpfeln mit einem Pinsel verstreichen. Bei 175°C ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Anstelle der Äpfel könnten auch Zwetschken, Weichsel, Kirschen oder verschiedene Beerenfrüchte verwendet werden. Durch Variation dieser Zutaten entsteht immer wieder ein völlig neuer Kuchen, obwohl der Grundteig gleich bleibt.