# Gedeckter Vollkorn-Apfelkuchen

## Gedeckter Vollkorn-Apfelkuchen



### Boden

- 100 g Roggenkörner fein gemahlen
- 200 g Weizenvollkornmehl
- 3 Esslöffel flüssigen Honig
- 1 Prise Meersalz
- 1 Ei
- 125 g weiche Butter

### Füllung

- 100 g Sultaninen
- ca. 2 kg Äpfel
- 1 Esslöffel Wasser
- 3 Teelöffel flüssigen Honig
- Saft von 1 Zitrone
- 1/2 Teelöffel gemahlenen Zimt
- 100 g Walnusskerne

## Außerdem

- 1/2 Eigelb
- 1 Esslöffel Milch

## Teig zubereiten

1. Für den Teig Roggenmehl mit Weizenvollkornmehl mischen und in eine Schüssel geben.
2. Honig, Salz, Ei und weiche Butter hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Alles in eine Plastikfolie schlagen und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

## Formen und vorbereiten

1. Ein Drittel des Teiges ausrollen und und auf einem gefetteten Springformboden (Durchmesser 26 cm) auslegen.

## Backen

1. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 15 Minuten backen.

## Füllung zubereiten

1. Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln und entkernen.
2. In kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Sultaninen, dem Wasser, dem Honig, dem Zitronensaft und dem Zimt in einem Topf etwas dünsten.
3. Danach abkühlen lassen.

## Formen und vorbereiten

1. Den übrigen Teig in der Größe der Springform ausrollen und auf die richtige Größe zuschneiden. den Rest zu einer langen Rolle formen und sie als Rand auf den vorgebackenen Boden legen.
2. So an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.
3. Die Füllung auf den Boden streichen.
4. Walnusskerne hacken und darüber streuen.
5. Die Runde Teigplatte darauf legen und mit dem verquirlten Eigelb und der Milch die Teigplatte und den Rand einstreichen.

## Backen

1. Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen bei 200-225°C etwa 20-30 Minuten backen.

Zutaten für 1 Kuchen: