Englischer Apfelkuchen (ohne Ei, Backtriebmittel und Milch)

Zutaten für 1 Springform:



Boden:
200 g Mehl
2 Esslöffel kaltes Wasser
1 Prise Salz
150 g Butter oder Sojamargarine z.B. Sojola (für Milchallergiker)

Außerdem:
500 g Apfelmus
500 g Äpfel
100 g Aprikosenmarmelade
3 Esslöffel Aprikosen Brandwein oder Apricot Brandy
70 g Mandelstifte

Zubereitung:
Mehl mit Wasser, Salz und Butter/Margarine schnell zu einen glatten Teig verkneten. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Springform einfetten. Mit dem Teig auslegen, dabei einen hohen Rand arbeiten. 10 Minuten bei 180°C „blind backen“*. Apfelmus einfüllen. Geschälte Äpfel halbieren, und entkernen. In dünne Scheiben schneiden. Kranzförmig auf das Mus legen.
Aprikosenmarmelade mit Aprikosen-Brandwein oder Apricot Brandy verrühren. Apfelscheiben damit bestreichen. Mandelstifte an

den Rand und in die Mitte streuen.
Auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben.
Bei 200 °C etwa 30 Minuten backen.

Info:
„Blind backen“ bedeutet ohne Füllung backen.