

Zutaten für 8 Portionen

(große Auflaufform, am besten aus Glas)

400g Dinkelmehl (630er oder 1050er)

200g Rohrohrzucker

400 ml handwarmes Wasser

1 Prise Salz

200g Margarine (gekühlt)

1 Päckchen Trockenbackhefe

1 Tasse Mandelstifte

1 Tasse Rosinen (in Wasser eingeweicht)

1 Tasse Mandelblättchen

600g Äpfel (geschält, entkernt und in Schnitze geschnitten)

Margarine zum Einfetten der Form

2EL Rohrohrzucker oder Agavendicksaft zum Überbacken

Zubereitung

Dinkelmehl, Rohrzucker, Salz und Hefe trocken gut vermischen, das handwarme (!) Wasser nach und nach zugeben und alles zu einem Teig vermengen. Die Beschaffenheit ist gut, wenn der Teig gerade nicht mehr am Knetlöffel oder den Händen kleben bleibt.

30-40 Min. mit einem Tuch zugedeckt warmgestellt gehenlassen.

Teig in die gut eingefettete Form geben, evtl. einen fingerbreiten Rank hineindrücken, mit Rosinen, Mandelstiften und Apfelschnitzen belegen.

Mandelblättchen und Rohrzucker oder Agavendicksaft darüber geben, mit den (gekühlten) Margarineflocken belegen.

Bei 200 °C im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Min. backen (bis die Mandelblättchen anfangen, an den Rändern braun zu werden).

Nach dem Herausnehmen etwas stehen lassen, bis die Margarine vom Teig aufgesaugt worden ist.

Lauwarm genießen! Dazu paßt eine Soja-Vanillesauce und/ oder eine Kugel Eiscreme auf Reis-Basis.

Autor: Martin Schiwiek