

Apfelkuchen mit Mandelhaube (laktosefrei)

Zutaten:

200 g Mehl
225 g Zucker
½ Päckchen Backpulver
5 EL Zitronensaft
275 g Sojamargarine
50 g Speisestärke
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
1 kg Äpfel (sauer)
2 EL Honig
1 Prise Salz
150 g Mandelstifte
8 EL Milch (laktosefreie Milch oder Sojamilch)

Zubereitung:

- Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und mehrfach einschneiden.
- Anschließend mit dem Zitronensaft besprühen.
- 125 g Zucker mit den Eiern und 175 g Margarine schaumig rühren.
- Mehl, Stärke, Salz und Backpulver mischen.
- Zusammen mit 4 EL Milch zur Zucker - Eier - Margarine - Mischung geben.
- Alles gut verrühren.
- Den Teig in eine gefettete Springform geben.
- Die Äpfel darauf verteilen.
- Bei 175° C 20 Minuten backen.
- Vanillezucker, Honig, Restzucker, Restmargarine und die Mandeln aufkochen lassen.
- Dann die Restmilch unterrühren.
- Die Masse als Bienenstich - Haube auf den vorgebackenen Kuchen geben.
- Anschließend den Kuchen noch ca. 30 Minuten fertig backen.