

Mohn-Apfelkuchen

Die Kombination aus zartem Mürbeteig, einer cremigen Mohnfüllung und aromatischen Äpfeln harmoniert perfekt! Zum Vorschein kommt ein überaus köstlicher Mohn-Apfelkuchen, der saftiger, zarter und köstlicher nicht sein könnte!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

1 Grundrezept [Mürbeteig süß](#)

Für Füllung und Belag:

2 mittelgroße Äpfel, z.B. Golden Delicious

1 Packung (250g) fertige glutenfreie Mohnfüllung* (ich verwende Mohn Back von Dr. Oetker)

400g Schmand (ggf. laktosefrei)

1 Ei

2 EL Aprikosenkonfitüre

1. Den Mürbeteig nach Rezept herstellen und eine ungefettete Springform damit gleichmäßig auskleiden, einen Rand hochziehen. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Unterdessen die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Kommen sehr feste Äpfel zum Einsatz, die Apfelschnitze kurz dämpfen, jedoch noch bissfest.

3. Die Mohnfüllung mit Schmand und Ei verrühren, auf den Teig

streichen und mit Apfelscheiben belegen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40-45 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, sofort mit erwärmter Aprikosenkonfitüre bepinseln, dann in der Form auskühlen lassen.

Milchfrei – Tipp: Den Teig nach Rezept in milchfreier Form zubereiten. Für den Belag Schmand durch 350g veganen Schmandersatz auf Sojabasis tauschen. Bei der Mohnfüllung eine milchfreie Variante wählen.

****Im gut sortierten Supermarkt stehen von verschiedenen Firmen fertige, feuchte Mohnfüllungen zur Auswahl. Bitte stets darauf achten, dass das Produkt glutenfrei ist.**





