

Biologisch-Dynamisch

Chartreusestrasse 7, 3626 Hünibach  
Tel. 033 244 10 20, Fax 033 244 10 29  
Laden: Tel. 033 244 10 21

## Bienenstich-Apfelkuchen

### Teig

250 g Mehl  
150 g Butter  
100 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 TI Backpulver  
1 Ei  
1 Prise Salz

Zutaten zu einem Teig kneten  
In einer Folie 30 Min. kühl stellen

### Belag

1.5 kg Äpfel  
Saft ½ Zitrone

schälen, vierteln, entkernen, würfeln  
über die Äpfel träufeln

50 g Butter  
50 g Zucker  
50 g Rosinen

alles hinzufügen, 5 Min. dünsten  
Kompott abkühlen lassen

### Guss

2 Ei Rahm  
20 g Butter  
80 g Zucker  
1 Ei Honig

alles zusammen aufkochen

100 g Mandelblättchen hinzufügen und 2 Min. köcheln lassen.  
Heiss über die Äpfel verteilen.

Backen: 40-45 Min. im auf 180° vorgeheizten Ofen