



Mürbteigkuchen mit Kastanienmehl

Zutaten (für eine Tortenspringform von 26 cm Durchmesser)

- ◆ 150 g **luftgetrocknetes Kastanienmehl** (bitte Kastanienmehl vor der Verwendung sieben)
 - ◆ 350 g Dinkelmehl
 - ◆ 200 g Butter
 - ◆ 150 g Wasser
 - ◆ 100 g gemahlene Mandeln
 - ◆ 150 g Rosinen (in Kastanienlikör oder in Wasser einweichen)
 - ◆ 1.3 kg Äpfel (oder Aprikosen, Zwetschgen,...)
 - ◆ 2 Esslöffel Zucker
 - ◆ ½ Teelöffel Zimt, ½ Teelöffel Kardamom, 1 Prise Vanillepulver
 - ◆ abgeriebene Schale einer Zitrone
 - ◆ 1 Prise Salz
- Dinkel- und Kastanienmehl und Salz mischen. Butter mit dem Mehl vermischen. Wasser dazumischen und den Teig kurz kneten. 30 Min. kühlstellen.
- Tortenspringform einfetten. ¼ des Teiges auf die Seite stellen. Den restlichen Teig auswallen, in die Form legen und in einem auf 200°C vorgewärmten Ofen 10-15 Min. vorbacken.
- Gemahlene Mandeln auf den Boden verteilen. Darüber die ½ der eingeweichten Rosinen verteilen. Äpfel in feine Scheiben schneiden, die andere ½ der eingeweichten Rosinen zumischen und die Form gut füllen. Darüber Zucker, Zimt, Kardamom, Vanillepulver und die abgeriebene Schale einer Zitrone. Mit dem auf die Seite gestellten Teig eine Rondelle des gleichen Durchmessers der Tortenspringform auswallen und damit den Kuchen abdecken. Im Ofen 1 Std. bei 200°C backen.