

## Apfel-Rosen-Kuchen

### Zutaten

Zutaten (für eine Springform mit ca. 26 cm Durchmesser)

#### Teig

500 g Dinkelmehl (Typ 630)  
10 g Hefe  
100 g Kokosblütenzucker oder Rohrohrzucker  
10 g Vanillezucker  
1 TL Kuchenmysterium (geht natürlich auch ohne)  
150 ml Milch  
50 g Butter (flüssig)  
1 Ei

#### Füllung

ca. 5 Äpfel  
etwas Zitronensaft  
75 g Walnüsse, gehackt  
Zimtblüten  
1 Glas Zwetschgen-Marmelade  
  
Puderzucker

### Zubereitung

Die Zutaten für den Teig verkneten. Diesen ca. 60 min an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich das Volumen sichtbar vergrößert hat.

Die Äpfel vierteln, schälen und entkernen. In kleine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft mischen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 40 x 40 cm groß ausrollen und mit der Marmelade bestreichen. Anschließend die Äpfel und Nüsse darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1,5 cm frei lassen.



Den Teig aufrollen und die Rolle in ca. 10 gleichdicke Scheiben schneiden. Die Springform einfetten und die Rollen dicht nebeneinander hineinsetzen. Nochmals abgedeckt ca. 20 min gehen lassen. Währenddessen den Ofen auf 175°C Grad Umluft vorheizen.

Die Springform auf einen Rost stellen und auf der 2. Schiene von unten ca. 35 min backen. In der Form etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.