

GEFÜLLTE HONIGKUCHENTORTE

Zutaten
(für 12 Stück = eine Springform, 26 cm Durchmesser)
125 g Honig
55 ml Albaöl (50 g)
125 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
2 EL Rum
200 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
100 g Haferflocken
2 TL Lebkuchengewürz
Füllung:
500 g grob geraspelte, säuerliche Äpfel
100 g gehackte Mandeln
100 g Rosinen
50 g Zucker
Glasur:
150 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung
Honig erwärmen, schmelzen und abkühlen.
Albaöl, Zucker, Salz und Eier schaumig schlagen. Rum und Lebkuchengewürz hinzufügen. Das gesiebte Mehl-Backpulver-Gemisch sowie Haferflocken und Honig zu der Eiermasse geben und zu einem Teig verarbeiten. Äpfel, Mandeln, Rosinen und Zucker mischen.
Die Hälfte des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und die Apfelfüllung auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig obendrauf verstreichen.
Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene.
Die Zartbitterschokolade hacken, im heißen Wasserbad schmelzen und den auskühlen Kuchen anschließend damit überziehen.

Tipp
Die Teigmenge reicht auch für zwei kleine Springformen (16 cm Durchmesser).

Nährwertinformation für ein Stück:
326 kcal | 10 g Fett | 7 g Eiweiß | 52 g Kohlenhydrate | 30 mg Cholesterin

Albaöl®