

## Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, den 21.09.2018

Apfel-Mohn-Kuchen vom Blech

Für 9 Stücke

### Zutaten

#### Für den Teig

1 Bio-Zitrone  
200 g Dinkelmehl (Type 630)  
100 g Rohrohrzucker  
0,5 Pck. Backpulver  
3 EL Mohn, gemahlen  
1 Msp. Salz  
1 Msp. Vanille, gemahlen  
50 ml Sonnenblumenöl  
2 Äpfel (z.B. Boskop)  
Zimt

#### Für den Belag

100 g Frischkäse, pflanzlich  
15 g Speisestärke  
35 g Margarine  
60 g Rohrohrzucker  
1 EL Mandelmehl  
1 Msp. Backpulver  
200 g Sojaquark  
1 Msp. Vanille, gemahlen  
1 Msp Kurkuma  
1 Msp Steinsalz, schwarz  
0,5 Bio-Zitrone

#### Für die Deko

100 g Frischkäse, pflanzlich  
1 Apfel  
Zimt  
1 EL Mohnsamen  
1 EL Wildblüten, getrocknet

### Zubereitung

1. **Für den Teig** Zitrone abbrausen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben. Die Hälfte der Schale für den Belag beiseitestellen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Es sollten 60 ml sein, evtl. auffüllen.
2. Mehl, Zucker, Backpulver, Mohn, Salz, Vanille und Zitronenabrieb in einer Schüssel mischen.
3. Nacheinander Öl, 180 ml Wasser und Zitronensaft zugeben. Alles mit einem Schneebesen zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
4. Eine rechteckige Backform (20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig darin verteilen und glattstreichen.
5. Die Äpfel vierteln, entkernen, in feine Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Mit etwas Zimt bestreuen.
6. **Für den Belag** 1-2 EL Frischkäse mit der Stärke, der weichen Margarine, Zucker und Mandelmehl glattrühren.
7. Den restlichen Frischkäse und Sojaquark zugeben und verrühren. Mit Vanille, Kurkuma, Steinsalz und dem übrigen Zitronenabrieb verfeinern.



8. Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Käsemasse auf den Äpfeln verteilen und glattstreichen. Auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten backen.

9. Kuchen herausnehmen und in der Form vollständig abkühlen lassen. Kuchen in 9 Stücke schneiden.

10. **Für die Deko** den Frischkäse cremig rühren. Den Apfel abbrausen, trockenreiben.

11. Apfel halbieren und in dünne Scheiben schneiden (mit Kerngehäuse).

12. Den Kuchen mit Frischkäse, Apfelscheiben, Zimt, Mohn und Blüten verzieren.