

# Apfelkuchen mit weißen Bohnen



## Zutaten: 6 Portionen

3	kleine Äpfel	1 Dose	weiße Bohnen (à 240 g Abtropfgewicht)
80 g	Zucker	4 EL	Vollkornmehl
2	Eier	50 g	Mandeln gemahlen
2 TL	Backpulver	2 EL	Mandelmus / Cashewmus
	Vanillemark		Mandelblättchen
	Salz		Abrieb einer Zitrone
	Zimt		

für die Tortenform (Ø ca. 18-20 cm): 1 TL Öl, 2 EL Mehl zum Bemehlen

## Zubereitung:

Die Äpfel waschen (bei Bedarf schälen), 1-2 Äpfel in Spalten und 1 Apfel kleinwürfelig schneiden. Die Tortenform mit Öl ausstreichen und bemehlen.

Für den Teig die Bohnen gut abspülen und fein pürieren. Eier trennen. Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und Dotter mit Zucker schaumig rühren. Zum Dottergemisch den Zitronenabrieb, das Vanillemark und das Mandelmus hinzufügen und gut vermischen.

Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver miteinander verrühren und unter die Dottermischung mengen. Anschließend den Eischnee und die Apfelwürfel unterheben.

Den Teig in die Tortenform füllen, die Äpfel darauf verteilen und mit Zimt und Mandelplättchen bestreuen.

Den Kuchen bei 160°C Ober-/Unterhitze etwa 40 – 45 Min. backen.