

# KUCHENGLÜCK

## Gâteau façon 'pommes au four'



### INGRÉDIENTS (Ø 22 cm).

#### Pour la pâte :

- 3 Œufs (M)
- 1 pincée Sel
- 80 g Sucre
- 125 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 25 g Farine de sarrasin
- 1 cc. Levure chimique
- 100 g Huile de tournesol
- 15 g Sucre vanillé

#### Autres :

- 6 Pommes acidulées (petites, ex : Elstar / Boskop)
- 80 g Pâte d'amande
- Jus de citron frais
- Quelques raisins secs, noix (selon goût)
- Rhum
- Cannelle en poudre
- Amandes effilées
- Sucre glace



### PRÉPARATION

1. Graisser un moule à ressort (Ø 22 cm).
2. Peler et évider les pommes, puis les badigeonner de jus de citron.
3. Ramollir la pâte d'amande avec un peu de rhum et parfumer avec un peu de cannelle.
4. Farcir les pommes évidées avec les raisins secs et les noix et sceller avec la pâte d'amande.
5. Battre les 3 œufs et 100 g de sucre avec le batteur électrique ou au robot de cuisine pendant environ 6 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient crémeux.
6. Mélanger 125 g de farine **KOMEKO KUCHENGLÜCK**, 25 g de farine de sarrasin et 1 cuillère à café de levure chimique, puis incorporer au mélange d'œufs. Ajouter 100 g d'huile de tournesol et mélanger brièvement.
7. Verser la pâte dans le moule et disposez les pommes entières dans le moule en les enfonçant dans la pâte à intervalles égaux. Saupoudrez d'amandes effilées sur le dessus.
8. Cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 220 ° C (chaleur supérieure / inférieure), puis réduire la température à 180°C, recouvrir le gâteau de papier sulfurisé et cuire au moins 45 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.
9. Laisser refroidir et saupoudrez de sucre glace avant de servir.

