



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

300 g Dinkelvollkornmehl
100 g Weizenmehl
250 g Butter
3 Stk. Eier
5 EL Honig
1 Pkg. Backpulver
3 EL Milch
6 Stk. Äpfel
Zimt, gemahlen
150 g Kristallzucker
Rum (38 %)
Zitronensaft
200 g geriebene Nüsse

Mein persönlicher Tipp

Für das Kuchenrezept können auch Birnen statt Äpfel verwendet werden.:

Seminarbäuerinnen Oberösterreich

Quellen:

- Romana Schneider & Dipl.Päd.Ing Eva Maria Lipp: *Kursunterlage Mehlspeisen aus der Vollkornbackstube- voller Wert, voller Genuss*

Dinkel-Apfelkuchen

Zubereitung

- Mürbteig: das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Arbeitsfläche sieben.
- In die Mitte eine Mulde drücken und die Eidotter, Honig und die Milch geben.
- Die in Stücke geschnittene Butter ebenfalls zugeben, alles so schnell wie möglich zu einem Teig verkneten, und 1 Stunde rasten lassen.
- 3 Eiklar steif schlagen, mit Zimt und Kristallzucker, Rum und evtl. Zitronensaft vermischen und weiterschlagen, anschließend die Nüsse unterheben.
- Mürbteig auf ein Blech geben, mit den grob geraspelten Äpfeln belegen, für ca. 20 Minuten bei 180 °C backen.
- Mit Eischnee bestreichen und ca. 20 Minuten fertig backen, Backrohr etwas zurückschalten.

