



## Apfelkuchen

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
110 g 3 130 g 1 Prise 200 g 1 EL	Butter Eier Zucker Salz Dinkelvollkornmehl, zentrotangemahlen Backpulver	<ul style="list-style-type: none"><li>• Butter mit Eier, Zucker und Salz schaumig rühren. Dazu am besten ein Rührgerät verwenden.</li><li>• Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach einrühren</li><li>• Runde Springform (Ø 26-28 cm) einfetten</li><li>• Teig in die vorbereitete Kuchenform geben und glatt streichen</li></ul>
3-4	Äpfel	<ul style="list-style-type: none"><li>• Äpfel schälen, vierteln und entkernen.</li><li>• Mit einem scharfen Messer parallele Einschnitte in die gewölbte Apfelseite schneiden, dabei die Viertel aber nicht durchschneiden.</li><li>• Äpfel mit der Wölbung nach oben dicht nebeneinander in den Teig drücken.</li><li>• Kuchen 30-35 Minuten (180°C) backen.</li><li>• Kuchen in der Form ca. 10 Minuten abkühlen lassen, bevor er auf eine Kuchenplatte gegeben wird.</li></ul>



BIOHOF  
Fischer-Ittlinger