

Apfel-Dinkel Kuchen

Zutaten für den Teig:

120 gr Butter
75 gr brauner Zucker
50 gr Honig
2 Eier
200 gr Dinkelvollkornmehl
6 gr Backpulver
50 gr gemahlene Mandeln
60 ml Milch
2 Äpfel

Zutaten für den Guss:

50 gr Honig
35 gr Butter
30 gr Sahne
70 gr gehackte Walnusskerne
Etwas Zimt

Arbeitsschritte:

Die Butter und den Zucker mit dem Handmixer oder der Küchmaschine schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Dinkelvollkornmehl, Backpulver und die Mandeln mischen und mit der Milch und dem Honig vorsichtig mit einem Kochlöffel unter die Butter-Ei-Masse heben. Den Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Backform geben. Die geschälten und in Spalten geschnittenen Äpfel auf den Teig legen.

Sahne, Butter und Honig aufkochen, dann die Walnüsse und den Zimt hinzugeben. Die etwas abgekühlte Masse über die Äpfel geben und gleichmäßig verteilen. Den Kuchen anschließend backen.

50 Minuten bei 180°C Ober- / Unterhitze.

Im Holzbackofen: Bei 220°C einschließen und auch 50 Minuten backen.