



Schauen Sie
auch gerne
unser Video
auf YouTube!



Apfelkuchen



Dauer
ca. 60 Min



Schwierigkeit
mittel



Portionen
8

Beschreibung

Zimtduft in der Küche. Was gibt es Besseres?

Zutaten für den Boden

150 g Dinkelvollkornmehl
50 g Öl (z. B. Kokosöl oder Olivenöl)
30 g Pflanzenmilch

100 g Apfelmark
100 g Dattelsucker
½ TL Zimt

Zutaten für die Füllung

3 große Äpfel
50 g Dattelsucker
200 g Apfelmark
½ TL Zimt

Zubereitung

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten für den Boden zu einem Teig verkneten. Eine kleine Menge vom Teig für die Streusel beiseitestellen. Den restlichen Teig in der Form verteilen und am Rand hochziehen. Den Ofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel alle Zutaten für die Füllung miteinander vermischen und auf dem Kuchenboden verteilen. Den restlichen Teig als Streusel draufgeben. Den Kuchen für etwa 30 Minuten im Ofen backen.