

# SCHNELLER APFELKUCHEN

**BACKZEIT:**

ca. 30 Minuten

**VORBEREITUNG:**

ca. 20 Minuten



## ZUTATEN

- x 4 Bio-Äpfel (ca. 1 kg)
- x 3 Bio-Eier
- x 200 g Dinkelmehl feingemahlen
- x 120 g Rohrzucker
- x 50 ml Milch
- x 150 g weiche Butter
- x 3 TL Weinsteinbackpulver
- x 1 Pkg. Vanillepudding
- x 1/2 TL Zimt
- x 1 Pkg. Vanillezucker
- x 2 EL Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.

Äpfel schälen und entkernen. Jeden Apfel vierteln und in Spalten schneiden. In einer Schüssel mit Zitronensaft mischen.

Mehl mit Puddingpulver, Backpulver und Zucker in einer Schüssel mischen. Eier, Butter und Milch zugeben und 3 Min. auf höchster Stufe mit dem Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Teig in die Form füllen und glatt streichen.

Apfelspalten kreisförmig auf den Teig legen und leicht andrücken. Zuletzt Zimt mit Vanillinzucker mischen und darauf streuen. Ca. 30 Min. backen. Auskühlen lassen. Nach Belieben mit Schlagsahne servieren. Der Kuchen ergibt ca. 12 Stücke.

Inspirationsquelle: <https://bit.ly/38Gwoin>



Dinkelmehl enthält Natrium, Kalium, Kalzium, Phosphor und Eisen.

Äpfel enthalten 30 Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Darunter Vitamin B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub>, E sowie K, außerdem Kalium, Natrium, Magnesium, Kalzium und Eisen.



[www.nicapur.com](http://www.nicapur.com)



[office@nicapur.com](mailto:office@nicapur.com)



[www.instagram.com/nicapurvollerleben/](https://www.instagram.com/nicapurvollerleben/)



[www.facebook.com/nicapurvollerleben/](https://www.facebook.com/nicapurvollerleben/)



[www.pinterest.at/nicapur/](https://www.pinterest.at/nicapur/)

