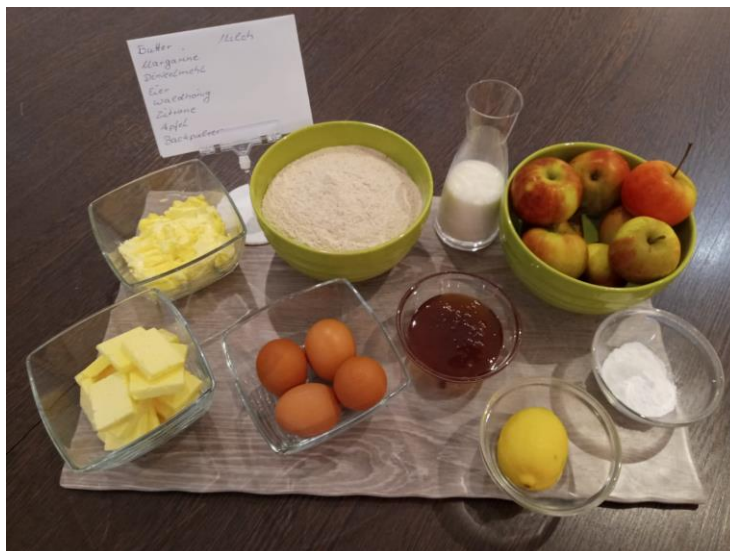


Dinkel-Honigkuchen mit Äpfeln



Zutaten für einen Kuchen:

200g Margarine
200g Butter
180g Honig
4 Eier
100ml Milch
400g Dinkelmehl
30g Backpulver
ca. 6 - 8 Äpfel



Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden

Apfel schälen, vierteln und entkernen. Margarine, Butter und Honig zusammen mit einem Rührgerät oder einem Handmixer für 10 Minuten mixen. Eier und Milch miteinander vermengen. Das Dinkelmehl mit dem Backpulver vermischen. Die Eier-Milch Mischung und die Dinkelmehl-Backpulver Mischung abwechselnd in die Butter ein mixen, bis alle Zutaten miteinander zu einem glatten und luftigen Teig vermischt sind. Damit der Kuchen später nicht in der Backform haften bleibt, wird die Kuchenform mit etwas Margarine ausgestrichen und mit etwas Dinkelmehl bestäubt. Den Kuchenteig nun gleichmäßig in die Form verteilen und noch etwas Teig für über die Äpfel zurückhalten. Den Teig jetzt vollständig mit den geviertelten Äpfeln belegen und mit dem zurückgehaltenen Teig die Äpfel noch einmal bedecken. Anschließend den Kuchen bei vorgeheiztem Backofen auf 155 Grad für etwa 55 Minuten backen. Um sicherzustellen ob der Kuchen fertig gebacken ist, kann mit einem Holzspieß in den Kuchen hineingestochen werden. Befinden sich beim Herausziehen keine Teigreste am Spieß



mehr ist der Dinkel-Apfelkuchen fertig gebacken. Den Kuchen noch etwas auskühlen lassen bevor dieser aus der Form genommen wird. Auch dieser Kuchenteig lässt sich in den verschiedensten Formen backen, ob als runder Kuchen, als Blechkuchen, oder auch für unterwegs als Muffins. Je nach Jahreszeit lässt sich dieses Dinkelkuchen Rezept abwechslungsreich mit verschiedenen Obstsorten, wie: Birnen, Aprikosen, Pflaumen oder Kirschen kombinieren.