

Apfelkuchen



Zutaten:

- 6 Äpfel (zB. Pink Lady)
- 400 g Dinkelmehl
- 300 g brauner Zucker
- 80 ml Reis-, Mandel- oder Sojamilch
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Schuss Zitronensaft
- 70g Walnüsse
- 70g Rosinen

Zubereitung:

Das Backrohr auf 180°C vorheizen. Äpfel schälen und klein schneiden, Walnusskerne hacken. Alle Zutaten in einer Rührschüssel zu einem homogenen Teig verrühren. Den Teig nun in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Form füllen, und den Kuchen für etwa 50 Minuten bei 180°C backen, bis dieser goldbraun gebacken ist (Stäbchenprobe durchführen). Der Kuchen kann auch warm mit Vanillesauce serviert werden. Guten Appetit!

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/>