



APFEL-DINKEL- KUCHEN MIT ZIMTSTREUSELN

So geht's:

Zutaten:

Teig:

- 250g Dinkelmehl (Typ 630)
- 5-6 Äpfel
- 200g Zucker
- 150g Apfelmus
- 2 Eier
- 130ml Milch
- 100g Öl
- 50g Walnüsse

Zimt-Streusel:

- 125g weiche Butter
- 90g Zucker
- 2 TL Zimt
- 180g Dinkelmehl

- 1** Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2** Die Zutaten für den Teig, mit Ausnahme der Äpfel, in eine Rührschüssel geben und für ein paar Minuten miteinander verrühren. Dabei die Äpfel schälen, entkernen und in Würfelchen schneiden. Diese zum Teig geben und unterrühren.
- 3** Den Teig in eine gefettete Springform füllen und glatt streichen.
- 4** Nun die Zutaten für die Zimtstreusel miteinander vermengen und grob über den Kuchen streuseln. Nun den Kuchen in den vorgeheizten Backofen geben und für 50 - 55 min backen, Stäbchenprobe nicht vergessen.

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- 50 - 55 min Backzeit

