

Apfel-Gewürz-Kuchen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Marianne Portmann

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten/Backzeit: 60 Minuten

Zutaten:

200 g. Vollkornmehl
100 g Zucker
1 EL Natron
1 EL Zimt
1 ausgekratzte Vanilleschote
1 EL geriebenen Ingwer
1 Prise Salz
250 gr. Äpfel, geschält und gewürfelt
50 g Rosinen
50 ml Milch
50 ml neutrales Öl

Streusel:

150 g Äpfel, geschält und gewürfelt
2 EL Butter
2 EL Zucker
2 EL Rosinen

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Kuchen in eine Rührschüssel geben und gut vermengen. Dann in eine Springform geben (Knethaken)

Für die Streusel, alle Zutaten gut vermengen (K-Haken) und gleichzeitig auf den Teig verteilen, danach im Backofen bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen.

Ich habe nur für das vermengen der jeweiligen Zutaten den Knethaken verwendet. Da ich keinen Würfler besitze habe ich die Äpfel von Hand gewürfelt aber das war ja nicht viel.

Ich wünsche Euch viel Spass beim Backen.

Am Samstag habe ich Ihn gebacken und heute war er immer noch sehr fein.



Foto: Marianne Portmann