APFELKUCHEN

VEGETARISCH

Die besonders leckere Apfelkuchen-Kreation mit knusprigen Haferflockenstreuseln.

Schwierigkeitsgrad	Arbeitszeit	Anlass
Mittel	20 Minuten	Backen

Zutaten für 1 Kuchen:

für die Füllung

- 500 g Äpfel, säuerlich
- 50 g Butter
- 50 g biozentrale Kokosblütenzucker
- 80 g Mandeln, gehackt
- 2 TL biozentrale Zitronensaft

für den Teig

- 150 g weiche Butter
- 100 g biozentrale Kokosblütenzucker
- 125 g biozentrale Haferflocken zart
- 80 g biozentrale Buchweizenmehl
- 3 Eier
- 1 Tüte Vanillezucker
- 0.5 Tüte biozentrale Backpulver

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

APFELKUCHEN

Zubereitung

1. Die Zutaten für den Teig miteinander verquirlen, sodass ein Rührteig entsteht.
2. Die Äpfel klein schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.
3. Die flüssige Butter, den Zucker und die Mandeln unter die Äpfel heben.
4. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
   Eine Springform einfetten, den Boden mit Backpapier auslegen und ⅔ des Teiges hineingeben, die Apfelmischung darauf verteilen und mit einem Löffel kleine Häufchen von dem verbliebenen Teig auf die Äpfel setzen.⅔ des Teiges hineingeben, die Apfelmischung darauf verteilen und mit einem Löffel kleine Häufchen von dem verbliebenen Teig auf die Äpfel setzen.
5. Das Backblech mit dem Kuchen auf der unteren Schiene etwa 45 Minuten backen.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de