



BIOSÜDTIROL



## Bio-Bäuerin Rosi serviert: Blech-Apfelkuchen aus Dinkelmehl.

Zubereitungszeit: 1 Stunde 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten (12 Portionen)

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 250 g frischgemahlenes Dinkelmehl
- 80 g Mandeln grob gemahlen
- 5 Eier
- 1 EL Backpulver
- 1 Msp. Bourbon-Vanille
- geriebene Zitronenschale einer halben Zitrone
- 4 bis 5 Topaz

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

### Zubereitung

Die Butter mit dem Rührgerät cremig rühren, den Zucker zufügen unditerrühren. Nach und nach die ganzen Eier dazugeben unditerrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Danach die gemahlenden Mandeln, das Dinkelmehl, die geriebene Zitronenschale, das Backpulver und die Vanille einrühren.



**BIOSÜDTIROL**

Den Rührteig gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufstreichen. Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden, die Apfelscheiben halbieren und auf den Teig legen. Den Blechkuchen im Backrohr bei 160 Grad Heißluft 30 bis 35 Minuten backen, auskühlen lassen, eventuell mit Staubzucker bestreuen und mit einem Lächeln servieren.

**Rosis Tipp**

Zum Belegen eignen sich auch andere Apfelsorten, vorzugsweise mit säuerlicher Geschmacksnote. Eventuell kann man auch auf andere Obstsorten wie z. B. Zwetschgen oder Marillen zurückgreifen. Sollte jemand kein Obst vertragen, kann man den Teig wunderbar mit Bitterschokolade ergänzen. Dazu schmeckt ein Glas Lagrein – herrlich!