Gewürz-
Apfelkuchen

Backofen: **190° C**
Backzeit: **ca. 25 min**
Zubehör: **großer Ofenzauberer "James"**

Zutaten:

150 g brauner Zucker
125 g Butteröl (z.B. Edelschmaus)
4 Eier
1 TL Ceylon-Zimt
1/2 TL Vanille
1 TL Lebkuchengewürz
1 TL Spekulatiusgewürz
1 P. Backpulver
1 TL Natron
150 g Buttermilch
20 g Speisestärke
Saft + Schale von 1 Bio-Zitrone
50 g gemahlene Mandeln
160 g Weizenmehl Typ 405
150 g Dinkelmehl Typ 630

Belag:
3-4 Äpfel
100 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Backofen vorheizen.
Großen Ofenzauberer bei Bedarf leicht fetten.

Zucker, Öl, Eier und Gewürze mit dem Handrührgerät verrühren.
(TM: 40 sek / Stufe 5)

Restliche Zutaten hinzufügen und kurz gut verrühren.
(TM: 10 sek / Stufe 4)

Teig in den vorbereiteten großen Ofenzauberer füllen und glatt-streichen.

Äpfel schälen, entkernen und grob stückeln.
Gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Kuchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 min backen (Stäbchenprobe!).

Erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Mobil: 0179 / 900 300 5
www.melaniepfoertsch-leckeresmitpamperedchef.de

Quelle: wiewowasistgut.com