



APFELKUCHEN

Eine gesunde, schnelle und leichte Variante des klassischen Apfelkuchens.

ZUTATEN

- 4 große Fairebel Äpfel
- 1 Stück Bio-Zitrone davon
1 EL Saft und 1 TL Abrieb
- 140 Gramm Fairebel Butter
- 100 Gramm Rohrzucker
- 3 große Eier
- 240 Gramm Dinkelvollkornmehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel gemahlene Vanille
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 1 Prise Salz
- 5 Esslöffel Fairebel Milch
- Puderzucker zum Bestäuben

Eine Springform einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

FÜR DEN BELAG

Für den Belag die Fairebel Äpfel schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln und an der gewölbten Seite mehrfach einritzen. Die Zitrone heiß waschen, abreiben und auspressen. Ca. 1 EL Zitronensaft auf die Äpfel träufeln.

FÜR DEN TEIG

Butter und Zucker mit dem Mixer zu einer cremigen Masse verrühren. Die Eier einzeln dazugeben und unterrühren. Anschließend Mehl, Backpulver, Vanille, Zimt, Salz und 1 TL Zitronenabrieb dazugeben und miteinander vermengen. Zum Schluss die Fairebel Milch hinzugeben und alle Zutaten gründlich und zügig verrühren.

Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Äpfel auf dem Kuchen verteilen und leicht in den Teig drücken.

Kuchen ca. 40 Minuten bei Ober-Unterhitze backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

