



MJPics Fotografie



Kleiner Dinkel Apfelkuchen

Dinkelkuchen mit Äpfeln und Mandeln

...Rezept für eine Springform von 18 bis 20 cm ø

Den Backofen auf 175 ° Ober/Unterhitze vorheizen

- 1 säuerlicher Apfel mittelgroß
- Saft und Abrieb einer Bio Zitrone
- 80 g Butter zimmerwarm
- 1 TL [natürlicher Vanilleextrakt](#)
- 150 g feiner Zucker
- 3 Eier Größe M
- 250 g Quark 20%
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Dinkelmehl Type 630

außerdem für die Deko

- Butter zum Einfetten der Springform
- Puderzucker zum Bestäuben für den fertigen Apfelkuchen
- evtl. 30 g Walnüsse zum Bestreuen als Deko

karamellierte Walnüsse

Ihr könnt die Walnüsse auch karamellisieren und über den fertigen Kuchen streuen. Das gibt einen schönen Crunch ♥

Dafür 15 ml Wasser und 15 g Zucker in einem kleinen Pfännchen aufkochen und leicht golden werden lassen. Dann einfach die Walnüsse dazu geben und unter Rühren karamellisieren lassen, bis sie überzogen sind. Auf Backpapier abkühlen lassen und über den fertigen Kuchen streuen

1. Den Apfel waschen, schälen und in Würfel schneiden und sofort mit dem Zitronensaft mischen, damit er nicht braun wird
2. Die Butter mit **100 g Zucker**, dem Zitronenabrieb und dem Vanilleextrakt mit dem Mixer cremig aufschlagen. Die Eier sauber trennen, dabei das Eiweiß auffangen. Die Eigelbe nacheinander unter die cremige Buttermasse rühren
3. Jetzt den Quark, die gemahlene Mandeln und das Dinkelmehl unterrühren
4. Die Eiweiße schön steif schlagen, die Schüssel und die Rührstäbe müssen unbedingt fettfrei sein, sonst klappt es nicht. Während des Aufschlagens

- die **restlichen 50 g Zucker** dazu geben und dabei immer weiter schlagen, bis ein schöner fester Eischnee entsteht
5. Nun ein Drittel des Eischnees locker unter den Teig heben und die Apfelwürfel ebenfalls unterheben
 6. Den restlichen Eischnee nun auch vorsichtig unterheben
 7. Den Teig in die gefettete Springform gießen und im vorgeheizten Backofen für 50-60 Min. backen
 8. Wenn der Teig zu dunkel werden sollte, könnt Ihr ihn ab der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken
 9. Am Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Wenn kein Teig kleben bleibt, ist der Kuchen gar
 10. De Apfelkuchen auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen

Damit der Kuchen nicht zusammenfällt...

... gut in der Form auskühlen lassen

♥ Ich wünsche Euch "Gutes Gelingen und Guten Appetit" ♥

Mehr Rezeptideen findet Ihr auf meiner Webseite

www.mjpics.de