

Apfel - Napfkuchen (Dinkelvollkornmehl)

Kategorien: Gugelhupf

Zutaten für: 4 Portionen

100	Gramm	Butter
1	Teel.	Vanillepulver
1/2	Teel.	Meersalz
1/2	Würfel	Hefe
500	Gramm	Dinkelvollkornmehl
250	ml	Orangensaft, oder Buttermilch
100	Gramm	Wildblütenhonig
150	Gramm	Äpfel, kleingewürfelt
50	Gramm	Walnüsse oder Mandeln Gehackt

Anleitung:

Mehl in eine Schüssel geben, Hefe darin zerbröseln, die nicht zu kalte Flüssigkeit zugeben, kurze Zeit stehenlassen und dann zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Die anderen Zutaten unterheben. An einem warmen Ort zugedeckt stehenlassen. Nach einer Stunde den Teig nochmals durcharbeiten und in eine gefettete Napfkuchenform geben. Nochmals kurz gehenlassen.

Im vorgeheizten Backofen bei Mittelhitze ca. 40 bis 50 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.