

# Apfelkuchen mit Dinkel

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Keine Angabe

550	Gramm	Dinkelmehl
2	Essl.	Öl
50	Gramm	Zucker
1	Essl.	Apfelkraut
1	Essl.	Obstessig
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Essl.	Cognac oder Rum
1/2	Pack.	Frische Hefe
250	Ltr.	Lauwarme Milch / es geht Auch mit Wasser
1	Gramm	Salz

## FÜLLUNG

---

1 1/4	kg	Gewürfelte Äpfel (z. B. Boskop oder eine Andere säuerliche Sorte)
100	Gramm	Rosinen oder Korinthen (es geht auch eine Mischung)
50	Gramm	Gehackte Nüsse
50	Gramm	Gehackte Mandeln
50	Gramm	Kokosraspeln
5	Essl.	Gelierzucker
1	Teel.	Zimt

## STREUSEL

---

200	Gramm	Butter oder Margarine
200	Gramm	Zucker
1		Ei
350	Gramm	Dinkelmehl
2	Teel.	Backpulver
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Schuss	Salz
2	Essl.	Milch oder Sahne

## Anleitung:

Die Hefe mit etwas Zucker (1-2 El.) in der Milch aufgehen lassen. Alle anderen Zutaten in eine Rührschüssel geben, mit der Hefemilch verrühren. Der Teig muss solange geknetet werden, bis er glatt ist. Zum Schluss mit etwas Mehl abstauben, damit er nicht mehr klebt. Dann etwa eine Stunde ruhen lassen.

Füllung: Die Äpfel schälen, würfeln, dann mit Gelierzucker bestreuen. Kurz umrühren, ca. drei bis vier Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle andunsten. Dann die übrigen Zutaten unterrühren.

Streusel: Alle Zutaten zu Streuseln in einer Rührschüssel verkneten (am besten geht es mit den Händen).

Den aufgegangenen Hefeteig ausrollen und auf ein Backblech geben. Falls es ein sehr flaches Blech ist, einen Metall- oder Papprand anbringen. Die Füllung darauf verteilen, darüber die Streusel geben und nochmals 20 bis 30 Minuten ruhen lassen. Anschliessend 30 bis 40 Minuten bei 170 Grad auf der mittleren Schiene backen.

Bei Umlufttherden reichen 150 bis 160 Grad und ca. 30 Minuten.

## Apfelkuchen mit Dinkel

(Fortsetzung)

Nach dem Auskuehlen den Apfelkuchen in Stuecke schneiden und mit Sahnetupfern und getrockneten Apfelringen garnieren.