

Apfel - Dinkel - Törtchen

Kategorien: Muffin, Kuchen

Zutaten für: 4 Portionen

2	Essl.	Zitronensaft
3		Eier
3		Säuerliche Äpfel
100	Gramm	Mandeln, geschält
120	Gramm	Vollrohrzucker
1	Teel.	Weinstein-Backpulver
1	Spur	Meersalz
200	Gramm	Dinkel, fein gemahlen
150	Gramm	Butter, oder hochwertige Margarine

Anleitung:

Die Butter oder Margarine schaumig rühren, den Rohrzucker und das Meersalz dazugeben und weiter rühren. Nach und nach ein Ei nach dem anderen unterschlagen. Den gemahlene Dinkel mit dem Backpulver mischen und darunterrühren. Die Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten, die Hälfte der Mandeln unter den Teig rühren. Die Äpfel grob raspeln, mit dem Zitronensaft beträufeln und sofort unter den Teig mischen. Kleine Papierförmchen auf ein Backblech legen, den Teig in die Förmchen verteilen, die restlichen Mandeln darüberstreuen.

Im auf 175 GradC vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.