

Genialer Apfelkuchen



Das folgende Rezept ist einfach unglaublich. Danke liebe Michi und Gini für das Rezept!

150g **Dinkelvollkornmehl**

150g **Grieß**

150g **Zucker** (Rohrohrzucker, Staubzucker oder was immer ihr daheim habt)

1 TL **Zimt** und event. Vanillezucker

1 Prise **Salz** gut vermischen.

1,5 kg **Äpfel** schälen und reiben.

In eine eingefettete Form (oder auf Backpapier) 1/3 der trockenen Mischung gleichmäßig verteilen, darüber kommt die Hälfte der Äpfel, dann 1/3 trockene Mischung, darüber die 2. Hälfte der Äpfel und mit dem letzten Drittel der trockenen Mischung abschließen. Obendrauf kommen dann noch 125-200g geschmolzene Margarine (Alsan) und ab damit in den Backofen. Bei 200 Grad ca 30-40 Minuten backen.

Extra-Tipps:

1. Wenn keine Alsan zur Hand ist – es geht es auch mit Öl (Raps, Sonnenblumen,...)
2. Wenn keine Äpfel zur Hand sind: Fertiges Apfelmus (aus

dem Glas) tut es auch. Allerdings in dem Fall nur insgesamt 3 Lagen machen (trocken, Mus, trocken) und zuletzt Margarine oder Öl obendrauf geben.

Share this: