

Schneller Apfelkuchen mit Hafer

Leicht



Zutaten | 1 Portion

200 g helles Dinkelmehl
100 g Hafermehl
80 g Butter, zimmerwarm
200 g Creme Fraîche
130 g Agavendicksaft

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig mischen und gut verrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen. Die Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Jedes Apfelviertel mehrmals der Länge nach einschneiden. Dicht an dicht auf dem Teig auslegen. Den



1 Päckchen Backpulver
1 TL Zimt
2 Eier
ca. 100 ml Wasser
10-12 Äpfel
Zimt
Optional Puderzucker

Kuchen mit etwas Zimt bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft etwa 20 Minuten backen. Vor dem Servieren optional mit Puderzucker bestreuen.

Dieses Rezept wurde kreiert vom Blog
www.yogaforyouhamburg.wordpress.com.