

Rezept

Apfelkrümelkuchen

mit Emmer – schnell & einfach

Zutaten

500g HUBER-MÜHLE
Emmervollkornmehl
1 Pck. Weinstein-Backpulver
250g Roh-Rohrzucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
150g Butter oder Margarine,

Für die Streusel:
1 TL Zimt

Für die Füllung:
750 – 1000g Äpfel

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und rasch zu einem (Streusel-)Teig verarbeiten.

Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2/3 der Streusel in die Springform krümeln und etwas andrücken.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, halbieren vom Kerngehäuse befreien und die Äpfel in Scheiben schneiden.

Nun die Apfelschnitze auf den Teig-Boden verteilen.
Den restlichen Krümelteig mit dem Zimt vermischen und als Streusel über die Äpfel geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 50 - 55 Minuten backen.

Wir wünschen gutes Gelingen!

