

Apfelkuchen mit Zitronenkräutern

Zutaten

200 ml Milch
1 EL Zitronenmelisse fein gehackt
1 EL Zitronenverbene fein gehackt
1 EL Zitronenthymian fein gehackt
250 g Dinkelmehl Typ 630
2 TL Weinsteinpulver
¼ TL (Zitronen)Salz
60 g Butter
120 g Rohrzucker
2 Eier
1 EL abgeriebene Zitronenschale
6 Äpfel geschält & in Spalten geschnitten

Außerdem

etwas Butter zum Einfetten
etwas Mehl zum Ausstäuben der Form



Zubereitung

1. Milch mit den gehackten Kräutern erhitzen. Ziehen lassen, bis die Milch wieder komplett abgekühlt ist, dann die Kräuter abseihen.
2. Mehl, Weinsteinpulver und Salz in einer Schüssel vermischen.
3. Butter und Zucker schaumig rühren. Die Creme solange schlagen, bis sie weich und locker ist.
4. Eier nach und nach unterrühren.
5. Mehlmischung im Wechsel mit der Kräutermilch hinzufügen und rühren, bis alle Zutaten vermischt sind.
6. Springform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig hineinfüllen und die Apfelspalten in den Teig drücken.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 30 min backen. Stäbchenprobe!