

## Dinkel-Apfelkuchen

### Zutaten

#### Teig

120 g weiche Butter  
90 g Rohrohrzucker  
3 Eier  
10 g Vanillezucker  
50 g Dinkelvollkornmehl  
7 g Weinsteinpulver  
125 g feine Dinkelflocken  
etwas Zitronenabrieb  
1 Prise (Zitronen)Salz

#### Belag

450 g Äpfel  
Saft 1/2 Zitrone  
3 EL brauner Zucker  
3 EL feine Dinkelflocken  
3 EL Walnuskerne gehackt



### Zubereitung

#### Teig

1. Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren.
2. Nacheinander die Eier hinzufügen und zu einer glatten Masse verrühren.
3. Mehl mit Dinkelflocken, Weinsteinpulver, Zitronenabrieb und Salz vermischen und unter die Butter/Eier-Masse rühren.
4. 2/3 des Teiges in eine gefettete Springform füllen.

#### Belag / Topping

1. Die Äpfel schälen, entkernen und achteln. Mit dem Zitronensaft beträufeln.
2. Äpfel auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.
3. Restlichen Teig in kleinen Häufchen auf den Äpfeln verteilen und mit braunem Zucker, Nüssen und Dinkelflocken bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten backen.