

Fruchtkuchen

Anzahl Personen: 8

© Infovita GmbH

| Menge | Zutaten | Bearbeitung |
|---------|----------------------|-------------|
| 100 g | Birkenzucker | |
| 0.25 KL | Vanillepulver | |
| 2 Stk. | Eier, Raumtemperatur | |
| 1 KL | Ingwerpulver | |
| 1 Prise | Salz | |
| 80 g | Kokosöl, flüssig | |
| 170 g | Dinkel | fein mahlen |
| 1 KL | Backpulver | |
| | Wasser | |
| 600 g | Äpfel säuerlich | |

Anleitung

1. Rundes **Kuchenblech** oder Springform (ca. 28 cm) mit Kokosöl einfetten und mit Mehl bestäuben. Bei einer **Springform**, für den Boden ein Backtrennpapier einklemmen, Rand einfetten.
2. Die fünf ersten Zutaten miteinander schaumig rühren (von Hand oder im Mixer). Kokosöl zugeben, rühren.
3. Mehl mit dem Backpulver mischen und zur Masse geben. Rühren. **Wasser begeben bis ein cremiger Teig entsteht.**
4. Den Teig in die vorbereitete Form füllen. Ofen auf 180 °C vorheizen.
5. Äpfel ev. schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Schnitze schneiden. Diese stehend, dicht auf den Teig verteilen.
6. Den Kuchen ca. 40 Minuten backen.

Variation: Schmeckt auch mit Kirschen, Aprikosen oder Zwetschgen ausgezeichnet.
Anstelle von Birkenzucker kann auch Vollrohrzucker verwendet werden.

