

Fruchtkuchen

Anzahl Personen: 8

Menge	Zutaten	Bearbeitung	© Infovita GmbH
130 g	Vollrohrzucker		
100 g	Kokosöl, flüssig		
3 Stk.	Eier, Raumtemperatur		1
1 KL	Ingwer, gemahlen		
1 Prise	Meersalz		
0.25 KL	Vanillepulver		
250 g	Dinkel	fein mahlen	
1 KL	Backpulver		
einige EL	Wasser		
600 g	Äpfel, säuerlich		

Anleitung

1. Rundes Kuchenblech oder Springform (ca. 28 cm) mit Kokosöl einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Die 6 ersten Zutaten miteinander schaumig 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.