# APFELKUCHEN

## ZUBEREITUNG

**60 Minuten**

Äpfel, Mandelmilch, Haselnüsse, Kronenöl – und 15 Minuten Zeit für die Vorbereitung. Das sind die wichtigsten Zutaten für unseren Apfelkuchen, den du unbedingt ausprobieren solltest!

- Den Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 180 °C vorheizen.
- Dinkelmehl, Haselnüsse, Rohrzucker und Backpulver in einer großen Schüssel vermischen.
- Dann die Mandelmilch und KRONENÖL beimengen, gut verrühren und in eine mit Öl leicht eingefettete Springform (Ø 26 cm) gießen.
- Die Äpfel schälen, vierteln, einschneiden und gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.
- Auf mittlerer Schiene 45 - 50 Minuten backen.
- Mit Staubzucker und geriebener Zitronenschale nach dem Abkühlen backfrisch servieren!

## ZUTATEN

12

250 g Dinkelmehl Type 630
50 g Haselnüsse gemahlen
150 g Rohrohrzucker fein
1 Päckchen Backpulver 17g
180 ml KRONENÖL
200 ml Mandelmilch
3 Äpfel säuerlich, klein
3 EL Mandelblättchen
1 EL Staubzucker
Zitrone gerieben