

Winterkuchen

Zutaten:

- 3 große Äpfel
- 100g Rohrohrzucker
- 100g Rosinen
- 250g Dinkelvollkornmehl
- 3 TL Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- 1 TL Kakaopulver
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 60g Mandeln
- 60g Haselnusskerne
- Öl oder Backpapier für die Form



Zubereitung:

Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und raspeln. Zucker und Rosinen hinzugeben und alles gut verrühren.

Das Mehl, Backpulver, Zimt, Kakao, Nelken und Lebkuchengewürz mischen und mit Mandeln und Nüssen unter die Äpfel rühren.

Die Masse so lange vermischen, dass das trockene Mehl klebrig wird. Den Teig in einer Kastenform verteilen und den Kuchen bei 160°C Umluft, ca. 55 Minuten backen.

Der Kuchen hält sich im Kühlschrank 1 Woche. Am besten schmeckt er am zweiten Tag.

Natürlich können die Nüsse nach Belieben ausgetauscht werden. Wallnüsse, Cashewkerne usw. lasse deiner Fantasie freien Lauf.

Wer es mag, kann dies auch wunderbar als Frühstücksvariante einbauen.