

Haferflocken-Apfelkuchen

Der herrlich aromatische Kuchen überzeugt durch den leicht kernigen Biss und den saftig-fruchtigen Apfelbelag! Schnell zubereitet!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für eine Springform (Durchmesser 26cm)

Für den Teig:

125g glutenfreie Haferflocken (Kleinblatt)*
120g Butter (ggf. laktosefrei)
100g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 Eier
60g helle glutenfreie Mehlmischung
1 TL Backpulver
abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Prise Salz

Für die Füllung:

500g Äpfel, geschält, entkernt und klein geschnitten
1 EL Zitronensaft
20g zerlassene Butter (ggf. laktosefrei)
75g Mandeln, gehackt
40g Zucker

1. Für die Füllung die Äpfel mit Zitronensaft nicht zu weich

dünsten, erkalten lassen. Dann Butter, Mandeln und Zucker zugeben und gut vermengen.

2. Den Teig herstellen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier, Zitronenschale und Salz zugeben und zu einer schönen Schaummasse rühren.

3. Mehl, Backpulver und Haferflocken zur Schaummasse geben und gut unterrühren.

4. Etwa dreiviertel der Teigmenge in eine gefettete Springform streichen. Die Apfelfüllung darauf verteilen. Dann den restlichen Teig auf die Äpfel gleichmäßig streichen. Hierzu eignet sich ein Esslöffel sehr gut.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 45-50 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

*Anstatt Haferflocken können sehr gut Buchweizen- oder Hirseflocken verwendet werden.

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine austauschen.



