

VESTESSEN



APFEL-DINKEL-GUGELHUPF

ZUTATEN:

400g Apfelmus, 250g Dinkel-Vollkornmehl, 150g Rohrzucker, 125g Rapsöl, 50g Speisestärke, je 1 Pk Backpulver und Vanillezucker



1) Dinkel-Vollkornmehl, Speisestärke und Backpulver in eine Rührschüssel sieben



2) Rohrzucker und Vanillezucker zugeben und gut in die Mehlmischung einrühren



3) Apfelmus und Rapsöl hinzufügen und alles mit einem Backlöffel gründlich zu einem glatten Teig verrühren



4) Teig in eine leicht gefettete und ggf. mit Mehl oder Paniermehl ausgestreute 22cm große Gugelhupfform füllen



5) Im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene 55 Minuten backen



6) Kuchen vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und dann stürzen

TIPPS:

Verzieren kann man den Kuchen mit etwas Puderzucker!

Das Dinkel-Vollkornmehl kann auch gegen Dinkelmehl Typ 630 ausgetauscht werden.
Die Backzeit erhöht sich dann um 5 Minuten!