

Apfel-Haferflocken-Kuchen mit Nüssen

Zutaten

2 Äpfel

1 EL Zitronensaft
50 g Pecannüsse
50 g Walnuskerne
150 g Dinkel-Vollkornmehl
150 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
½ TL Zimt
½ TL Salz
250 g Joghurtbutter (zimmerwarm)
200 g brauner Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
4 Eier
100 g gemahlene Mandeln
150 g Haferflocken
50 g Rosinen
250 ml Milch (1,5 % Fett)

Zubereitungsschritte

1

Äpfel schälen, vierteln, ent-kernen, in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Zitronensaft mischen. Pecan- und Walnüsse grob hacken.

2

Beide Mehle mit Backpulver, Zimt und Salz mischen. In einer Rührschüssel Butter mit braunem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren.

3

Mehlmischung, Mandeln, Haferflocken, je die Hälfte der Nüsse, Rosinen und Apfelstückchen unterrühren. So viel Milch zugeben, bis der Teig in Zapfen vom Schneebesen tropft.

4

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, mit restlichen Nüssen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2–3) auf mittlerer Schiene 35–40 Minuten backen.