



Dinkelrührkuchen

Zutaten

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 200 g Dinkelmehl Type 630
- 50 g Dinkelvollkornmehl
- 50 g gem. Mandeln
- 2 TL Backpulver
- 1-2 EL Honig
- 3 EL Milch

Zum Belegen, je nach Saison,
frische Äpfel oder Sauerkirschen.

Zubereitung:

Die Butter und den Zucker in der Häussler Knetmaschine mit dem Rührwerk schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Mandeln und Backpulver mischen und mit der Milch und dem Honig vorsichtig mit einem Kochlöffel unter die Butter-Ei Masse heben. Nun den Teig in eine gefettete Backform streichen und mit Apfelschnitzen oder Kirschen belegen.

Fertigstellung:

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.



Im Holzbackofen:
Bei 220° C einschießen
Backzeit ca. 35-40 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 210° C
Unterhitze 130°C
Backzeit ca. 35-40 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190° C einschießen
Backzeit ca. 35-40 Minuten