

Landfrauen-Apfelkuchen mit Lupinenmehl und Schlagsahne

Zutaten | 4 Portionen

2 kg	Äpfel
250 g	Butter
250 g	Zucker
5	Eier
220 g	Dinkelmehl
80 g	Lupinenmehl
1,5 Pkg.	Backpulver
1 Pkg.	Vanillezucker
1 TL	Zimt

Zubereitungszeit: 30 Min.; Backzeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Äpfel schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Für die Dekoration 2 Äpfel mit einem Apfelerntkerner entkernen und quer in dünnen Apfel-Ringe schneiden. Die Ringe zur Seite legen.
- Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen,
- Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Zimt mischen und zur Butter-Ei-Mischung hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Zum Schluss Apfelstücke unterheben.
- Backblech mit Backpapier auslegen, den Apfel-Teig daraufgeben und glattstreichen. Zum Schluss die Apfelringe darauf verteilen.
- Kuchen bei Umluft 180° ca. 35-40 Minuten backen.
- Dazu schmeckt ein Klacks Schlagsahne.

Tipp:

Die Apfelstücke und Apfelringe mit etwas Zitronensaft beträufeln damit sie nicht braun werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
194 kcal	7,4 g	30 g	3,2 g	54 mg