

## 5 Minuten- glutenfreier Apfelkuchen

- Schnell und einfach - glutenfrei, mit oder \*ohne Laktose



### Zutaten für 4 Portionen

350	g	Bauckhof MehlMix Kuchen
285	g	Rohrohrstauzucker
285	g	Butter oder *Margarine (Bio Alsan)
5	Stk	Eier
45	ml	Milch oder *Mandeldrink
1	Pkg	Reinweinstein Backpulver
		grob geraspelte Äpfel
	etwas	Rohrohrstauzucker
	etwas	Zimt

### Zubereitung

\*Margarine (Butter) und Zucker schaumig rühren, Eier hinzufügen und weitermixen. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren. \*Mandeldrink (Milch) hinzufügen und alles gut verrühren.

In eine eingefettete Backform die Hälfte der Teigmasse geben. Die Apfel-Zucker-Zimt Mischung darüber geben. (Etwas davon zurückbehalten). Die zweite Hälfte des Teiges darüber geben. Abschließend die restliche Apfelmischung darüber verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei ca. 150°C für 45 bis 55 Minuten backen.

Tipp: Der Grundteig kann je nach Belieben verfeinert werden. Der Kuchen kann ohne Fülle, oder auch mit anderem Obst, wie auch einfach mit Kakaopulver verfeinert werden. Er gelingt auch mit Dinkel- oder Weizenmehl sehr gut.

\*ohne Laktose

Rezeptart: Kuchen - Muffins & Co | Unverträglichkeiten: Glutenfrei, Laktosefrei, Weizenfrei | Saison: Ganzjährig | Zubereitung: Backen