

Türkischer Apfelkuchen

Zutaten:

200 g	Mehl oder 100 g Weißmehl + 100 g Dinkelmehl Type 630
100 g	Zucker
5 - 7	Äpfel, je nach Größe, schälen und würfeln
etwas	Zitronensaft
½ Pck.	Backpulver
2 Pck.	Vanillinzucker + 1 Pck. zum Karamellisieren für die Walnüsse
TL	Zimt
3	Größe M Ei(er) oder 2 Eier Größe L
Ca. 4 El	Milch/ oder Mandel/Hafermilch

- Ich gebe gerne noch 100 g Cranberrys mit Sultaninen mit hinein – gibt es bei Lidl
- Die Cranberrys/Sultaninen weiche ich am liebsten in 4 EL Calvados ein, aber es gehen auch andere Spirituosen wie Amaretto oder Eierlikör etc. / falls in Wasser eingeweicht wird, dieses bitte, bevor diese in den Teig gegeben werden, abgießen.
- und leicht geröstete oder karamellierte – 80-100 g Walnüsse oder Mandelsplitter oder gehackte Cashewnüsse
- **Wer das mag:**
Puderzucker zum Bestreuen oder mit warmer Aprikosenmarmelade oder Gelee bestreichen-
geht bei noch warmen Kuchen - Fett für die Form

Zubereitung

- Äpfel in Würfel schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
- Zucker, Vanillinzucker und Eier schaumig rühren.
- Mehl, Backpulver und Zimt mischen und unterrühren.
- Den Teig nun mit 1 Mini-Schuss Hafer/Mandel-Milch verflüssigen.
- Äpfel jetzt unterheben (je mehr, desto saftiger wird der Kuchen).
- Cranberrys/Sultaninen mit dem Calvados und Walnüsse unterheben
- Den Teig in eine gefettete Kastenform 30 cm füllen.

Im vorgeheizten Backofen etwa **eine Stunde** bei 180°C Ober-/Unterhitze backen (Umluft: 165°C und ca. 50 Min. Backzeit), bis der Kuchen goldbraun ist. Abkühlen lassen und wenn gewünscht - mit Puderzucker bestreuen.



Bon appétit