

NEUJAHRSKUCHEN

Mit Apfel, Haselnüssen und Einkorn

Rezept: Julia Koch
www.lieblingsleben.blog

Zutaten	Vorgang
200 g Butter 50 g Kokosöl 100 g Vollrohrzucker 150 g Rohrohrzucker 4 Bio-Freiland-Eier 3 Pr. Salz ½ TL Bourbonvanille	Butter und Kokosöl langsam schmelzen, den Zucker einrühren. Ein Ei nach dem anderen zufügen und mit Salz, Vanille und Lieblingsgeheimzutat vermengen. (Schneebeesen)
150 g Einkornvollkornmehl 150 g helles Dinkelmehl 1 Pkg. Backpulver 100 g Haselnüsse, geröstet & gerieben 1 TL Zimt	Trockene Zutaten vermischen und kurz unter die Butter -Masse rühren.
800 g Äpfel	Äpfel schälen, grob reiben und sofort (ebenfalls kurz) unter den Teig rühren.
<p>Eine große Kuchenform gut mit Butter einfetten und mit Mehl stäuben. Teig einfüllen.</p> <p>Bei 180° C im vorgeheizten Ofen in der Mitte ca. 50 Minuten lang backen. Eventuell abdecken, sollte der Kuchen an der Oberfläche schon zu dunkel werden.</p> <p>(Stäbchentest: Bleibt an einer dünnen Stricknadel oder einem Zahnstocher kein Teig mehr haften, ist der Kuchen fertig.)</p>	

*Das Einkornmehl kann auch durch Vollkorndinkelmehl ersetzt werden.