URKORN PURISTEN
Wir vertrauen der Natur!

Apfelkuchen

Zutaten

	Belag
1kg	Äpfel, säuerlich (z.B. Boskop, Elstar) Optional 800g Apfel + 150-200g Rhabarber
1-2 EL	Zitronensaft
	Streusel
200g	Butter, kalt
150g	Zucker
1 Prise	Salz
½ TL	Zimt (optional)
250g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
	Teig
5	Eier
160g	Zucker
½	Vanilleschote, Mark
200ml	Öl, zB. Sonnenblumenöl
400g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
1 Pck	Weinsteinbackpulver (16g)
50ml	Milch oder Milchersatz

Zubereitung

Obst vorbereiten

- Äpfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Wer mag, kann sie auch schälen.
- Optional: Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Beides mit Zitronensaft vermengen, damit nichts braun wird und die Säure schön zur Geltung kommt.

Streusel machen

- Alle Zutaten für die Streusel mit den Händen zu krümeligen Streuseln verarbeiten.
  Nicht zu lange kneten – Streusel dürfen rustikal bleiben!
- Bis zur Verwendung kühl stellen.

Teig zubereiten

- Eier mit dem Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen – mindestens 3–4 Minuten.
- Öl langsam dazugießen, dabei weiter rühren.
- Mehl und Backpulver mischen. Zusammen mit der Milch in den Teig rühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht.
- Optional: Vanille zugeben

Zusammensetzen & Backen

- Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glatt streichen (ein feuchter Teigschaber hilft!).
- Apfel- und Rhabarberstücke gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.
- Streusel aus dem Kühlschrank holen und großzügig über dem Belag verteilen.
- Backen
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 45–50 Minuten backen.
- Der Kuchen ist fertig, wenn die Streusel goldbraun sind und es herrlich nach Apfel, Butter und Gewürzen duftet.

Tipp zum Vorbereiten & Aufbewahren:
Dieser Kuchen eignet sich wunderbar zum Vorbacken – er bleibt durch das Obst und das Einkornmehl lange saftig. Und auch am zweiten oder dritten Tag schmeckt er fast noch besser!