



Menge 1 Springform (26 cm ø)



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

APFELKUCHEN RUSTIKAL

Haferflocken und Cashewkerne verleihen dem süßen Apfelkuchen eine rustikale Note!



Zubereitung

- 1.** Butter mit Rohrzucker, Ei und saurer Sahne verrühren. Mehl mit Flocken und Backpulver mischen und unterrühren.
- 2.** Äpfel schälen, putzen und in Stücke schneiden. Zitronensaft auspressen und Äpfel damit beträufeln.
- 3.** Den Teig in eine mit Backpapier belegte Springform (26 cm ø) füllen und glattstreichen.
- 4.** Äpfel darauf verteilen. Cashewkerne halbieren und darüberstreuen. Zuletzt den Honig darauf verteilen.
- 5.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 30-40 Minuten backen.
- 6.** Tipp: Statt Cashewkerne kann man auch Walnüsse verwenden.

Zutaten

| | |
|----------|-------------------------|
| 75 g | Butter (oder Margarine) |
| 50 g | Diamant Rohrzucker |
| 1 | Ei |
| 2 EL | saure Sahne |
| 175 g | Mehl (Type 550) |
| 75 g | Haferflocken |
| 1 1/2 TL | Backpulver |
| 5 | Äpfel |
| 1/2 | Zitrone |
| 50 g | Cashewkerne |
| 4 EL | Honig |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.