

Apfel-Dinkelkuchen mit Sauerrahm-Zimt-Topping



Das brauchst du:

Für den Kuchen:

- 150 g Butter
- 70 g Zucker
- 60 g Vollkornhaferflocken, zart
- 3 Eier, Größe M
- 70 g Wasser
- 240 g Dinkelvollkornmehl
- 8 g Backpulver (½ Päckchen)
- 1 Prise Salz
- 600 g Apfel, geschält, in Spalten geschnitten

Für das Sauerrahm-Zimt-Topping:

- 500 g Sauerrahm (2 Becher) oder 2 Becher Schmand
- 100 g Schlagsahne (1 Becher)
- 6 Blatt Gelatine

- 70 g Zucker
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- Saft von einer Zitrone oder Limette
- 2 Prisen Zimt

So machst du's richtig:

- 1.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 2.) Rühre die Butter mit einem Handrührgerät schaumig.
- 3.) Gib den Zucker und die Eier dazu und rühre nochmals schaumig.
- 4.) Gib die Haferflocken und das Wasser dazu und rühre nochmals.
- 5.) Gib das Mehl und das Backpulver in eine extra Schüssel und mische das Ganze.
- 6.) Gib diese Mischung ebenfalls in die andere Masse und rühre nochmals.
- 7.) Gib diese Teigmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform.
- 8.) Schäle und schneide die Äpfel und lege sie auf den Teig.
- 9.) Backe den Kuchen für 50 Minuten auf mittlerer Schiene.
- 10.) Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lass ihn auskühlen.
- 11.) Rühre die Schlagsahne fest.
- 12.) Gib den Schmand bzw. Sauerrahm und den Zucker sowie den Zimt dazu und rühre alles nochmal durch.
- 13.) Gib den Limettensaft dazu und rühre nochmals kurz durch.
- 14.) Weiche die Gelatine in kaltem Wasser für 5 Minuten ein.
- 15.) Drücke die Gelatine aus und lass sie in einem Topf schmelzen (nicht kochen!)
- 16.) Gib nun etwas von der Sahne-Schmand-Mischung in die Gelatine und rühre mit einem Schneebesen durch.
- 17.) Gib nun diese Masse aus dem Topf in die gesamte Schmandmischung und rühre nochmals durch.
- 18.) Gib diese Mischung auf den Kuchen, der ja noch in der Form ist.
- 19.) Lass das Ganze im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden kalt werden.
- 20.) Nimm den Kuchen aus der Form und gib den Zitronenabrieb auf den Kuchen.

