

RegioPoints Herbstkuchen

Für den Kuchenteig:

- 100 g weiche Butter vom Selgenhof
 - 100 g Sommertrachthonig
 - 4 Pfaffenhofer Bio Eier
 - 70 g Erlenmühler Dinkelmehl
 - 1 Pkg. Backpulver
 - ½ TL Erlesmühler Allerlei
- Himbeersalz
- 4 Boskoop Äpfel
 - 1 EL Zimt
 - Abrieb einer ½ Zitrone



1. Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.
2. Die Butter mit dem Honig schaumig schlagen und die Eier nach und nach hinzufügen.
3. Mehl, Backpulver, Himbeersalz und die Gewürze ebenfalls untermischen und so lange mixen, bis sich alle Zutaten miteinander vermischen haben.
4. Die Äpfel in kleine Würfel schneiden. Ich lasse die Haut meistens dran, ihr könnt die Äpfel aber auch gerne vorher schälen.
5. Den Boden der Form mit Backpapier auskleiden und mit der Hälfte des Teiges bedecken.
6. Die gewürfelten Äpfel auf dem Teig verteilen und anschließend den Rest des Teiges in Klecksen obendrauf geben und gleichmäßig glattstreichen.
7. Den Kuchen so lange backen, bis ihr durch die Ofentür eine gebräunte Oberfläche erkennen könnt. Die Backzeit beträgt 30-35 Minuten.

Tipp: Im Herbst mag ich es, wenn die Kuchen mit viel Zimt, Mandeln und Kardamom gewürzt werden. Probiert euch in der Welt der Gewürze aus und versucht mit Nelken, Bratapfelgewürz oder Vanille eurem Kuchen eine individuelle Note zu schenken.