



BIO MIT HAND UND HERZ!

## Apfel-Mandelkuchen mit Zimt

### Zutaten für eine Kastenform

250 g	Werz 4-Korn Mehl, Vollkorn und glutenfrei	3 EL	Mandelstifte
200 ml	lauwarmes Wasser	1 Msp.	Salz
1 Pck.	Werz Trockenhefe, glutenfrei	3 Äpfel	ca. 300g
80 g	Öl, neutral (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)	3 TL	Zimt
100 g	Werz Traubenzucker oder 200 g Rohrohrzucker		

### Zubereitung

Alle Zutaten, bis auf die Äpfel und den Zimt, zu einer glatten Masse verarbeiten.

Den Teig zur Seite stellen. Die Äpfel waschen und in haselnussgroße Stücke schneiden. Im Anschluss mit Zimt bestäuben. Mit einem Teigschaber die Apfel-Zimt-Mischung unter den Teig heben und in einer Kastenbackform 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Kuchen nun 10 Minuten bei 200 Grad und weitere 40 Minuten bei 180 Grad, auf mittlerer Schiene, fertigbacken.

Hinweis: Da Backöfen unterschiedlich temperieren, sollte man immer einen Blick auf den Kuchen werfen, damit er nicht zu dunkel wird.

Guten Appetit!



glutenfrei



vegan



Schaut auch auf Instagram und Facebook nach Inspirationen und Rezeptideen.  
Hast Du Rezeptideen für uns? Sende eine Mail an: [info@werz.bio](mailto:info@werz.bio)



[www.werz.bio](http://www.werz.bio)



DE-ÖKO-007