

Apfelkuchen

- 250 g Butter
- 150 g Ahornsirup oder Honig
- 5 Eier
- 125 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 50 g Kartoffelmehl
- 60 g Buchweizenmehl
- 2 TL Zimt
- ½ Päckchen Weinsteinbackpulver
- 6 - 7 große Äpfel

Butter und Ahornsirup schaumig rühren, nach und nach die Eier hinzufügen und alles zu einer luftigen Masse verrühren. Haselnüsse, gemahlene Buchweizenmehl, Kartoffelmehl, Zimt und Backpulver hinzufügen und nochmals gut miteinander verrühren.

Eine Springform, 28 cm, mit Backpapier auslegen.

Äpfel raspeln und darauf verteilen, den Teig darüber geben.

Bei 175° C 60 – 75 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Den fertigen Kuchen noch in der Form auf eine Kuchenplatte stürzen, danach das Backpapier vorsichtig entfernen.

Nach dem Erkalten 1 Becher Sahne schlagen und diese auf dem Kuchen verteilen. Mit Schokoraspeln dekorieren.

Viel Freude beim Geniessen!