

Fernsicht Apfelkuchen

Für Wähenform ca. 25 cm:

100 g Butter

In einer Pfanne schmelzen, auskühlen lassen.

2 Eier

2 EL Zucker

1 Pack Vanillezucker

1 dl Milch

Eier, Zucker, Vanillezucker auch in die Pfanne geben und mit einer Gabel gut vermischen.

100 g Dinkelmehl hell

1 EL Backpulver

Dazu geben, auch mit der Gabel mischen, bis es keine Mehlklumpen mehr hat.

**4 bis 5 grosse Äpfel
(z. B. Jonagold, Södler)**

Äpfel rüsten und nach Belieben schälen, in Schnitze schneiden und diese in kleine Scheiben verkleinern. Unter die Masse mischen und in die mit Backpapier belegte Wähenform geben.

Ober-/Unterhitze ca. 180 °C:

Ca. 30 min backen.

Tipp:

Ein Teil der Äpfel mit Rhabarber, Brombeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren ersetzen.

„Bei unseren Kindern ein beliebter, gesunder zVieri.“

Rezept **Bauernhof Fernsicht**, Meierskappel
geschrieben von Claudia Seeholzer

www.bauernhof-fernsicht-meierskappel.ch