

Dinkelkuchen



Zutaten:

250 g Butter (Margarine)
200 g Rohrohrzucker
1 TL Vanillezucker
Etwas Rum
4 Dotter
250 g Dinkelmehl/oder Dinkelvollmehl
1 Pckg Reinweinstein Backpulver
120 g geriebene Haselnüsse
1 EL Kakao
1 KL Zimt
4 Eiklar
350 g geschälte geriebene Äpfel

Zubereitung:

Die Butter in einer Rührschüssel schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillezucker, Rum und Dotter beimengen. Mehl und Backpulver mit Nüssen, Kakao mit Zimt vermischen und kurz unterrühren.

Eiklar zu Schnee schlagen. Den Eischnee und die Äpfel vorsichtig unterrühren.

Bei ca. 180° Grad ca. 70 Minuten backen

Nach dem Erkalten aus der Backform stürzen.