



## Rezept für eine leckere Apfeltorte mit gesunden Zutaten

### **Zutaten aus dem Bioladen:**

125 g Butter  
1 Prise Salz  
5 Esslöffel Rohrzucker (leicht gehäufte Löffel)  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Bio-Ei  
5 gehäufte Esslöffel Bio-Dinkelmehl  
1 gestrichenen bis leicht gehäuften Teelöffel Backpulver  
1 kleine Tasse voll ungeschwefelte Rosinen (Sultaninen)

24 (abhängig von der Größe der Äpfel) geviertelte und geschälte Äpfel, oberseitig eingeschlitzt

### **Zubereitung:**

Butter, Salz, Rohrzucker und Vanillezucker verrühren bis es cremig wird.

Tipp: Butter vorher ein wenig erwärmen.

Dann das Ei einrühren.

Danach das Dinkelmehl durch Sieb dazugeben und gut miteinander verrühren.

Zum Schluss die vorher mit kochendem Wasser gespülten Rosinen einrühren.

Der Teig muss leicht vom Löffel tropfen. Wenn nicht, solange ein wenig Milch dazugeben, bis der Teig gut vom Löffel tropft.

Zur Geschmacksverfeinerung kann man dem Teig, nach Einrühren des Eies, einen Schuss Rum hinzugeben, Rum-Aroma tut es aber auch.

Der Teig wird nun in eine gut mit Butter eingeriebene Springform gegeben und gleichmäßig verteilt. Zum Schluss legen Sie nach eigenem Belieben die Äpfel leicht auf den Teig. Äpfel nicht eindrücken.

Der Kuchen wird nun auf mittlerer Schiene bei 175 ° C ca. 30 - 45 Min. (je nach Herd) goldbraun gebacken.

Viel Vergnügen und guten Appetit!