



Schneller Apfel-Zimt-Kuchen

250g flüssige Butter oder Margarine

100g brauner Rohrzucker

5 Eier

2 Pckg. Zucker mit Zimt (Dr. Oetker)

1 gestr. Teelöffel Zimt

350g Dinkelmehl

1 Pckg. Backpulver

12 kleinere Äpfel

Rohrzucker zum bestreuen

Flüssige Butter und Eier schaumig schlagen.

Unter weiterem mixen alle anderen Zustaten nach und nach hinzufügen.

Äpfel schälen, entkernen und würfeln.

Unter die Teigmenge mischen/heben.

Alles auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, glattstreichen und mit Rohrzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C (E-Herd) 30 Min. backen.