Apfelkuchen ohne Zucker

10 Min		45 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Kuchen

- 2 Eier
- 100 g Butter (weich)
- 120 g Dinkelmehl
- 1 EL Backpulver
- 30 g gemahlene Mandeln
- ½ TL Zimt
- 60 g Soft-Datteln (Tipp: Softdatteln)
- 50 ml Milch
- 2 Äpfel

Zubereitung

1. Schlage die Butter und die Eier schaumig. Rühre Mehl, Backpulver, Mandeln und Zimt unter. Püriere die Datteln mit der Milch und rühre sie unter den Teig.
2. Schäle die Äpfel und schneide sie in Würfel. Hebe sie unter den Teig.
3. Fette eine 20 cm Springform und fülle den Teig ein.
4. Backe den Apfelkuchen 35 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze.

Nährwerte pro Portion: 156,9 kcal | KH 14 g | E 3,5 g | F 9,2 g