

Apfelbrot

Backe, backe Kuchen, die Mama hat gerufen. Entspannt Kuchen backen mit Kindern ist ganz einfach. Bevor es los geht alle Zutaten bereitstellen und sich überlegen, welche Aufgaben die Kleinen übernehmen können. Schürze umbinden und los geht's.



Apfelbrot Rezept

Kastenform

Zubereitungszeit: 60 Minuten

einfach

Zutaten:

- 70g **LAND-LEBEN Vollkornbrösel**
- 3 süß säuerliche Äpfel
- 150g Apfelmus
- 300g Dinkelmehl
- 3 EL Honig
- 4 EL Kokosblütenzucker
- 30g Backkakao
- 3 TL Backpulver

- 2 EL Mandelstifte
- 120ml Mandelmilch
- 80ml neutrales Öl, z.B. Sonnenblumenöl
- ½ TL Zimt
- Prise Salz

Zubereitung:

Äpfel schälen, einen Apfel feinblättrig, zwei Äpfel in Spalten schneiden.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und beiseitestellen.

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Alle restlichen Zutaten, ausgenommen Mandelstifte, in eine große Schüssel geben und verrühren. Die feinblättrigen Äpfel unterheben und den Teig in die Kastenform füllen.

Die Apfelspalten auf dem Kuchenteig verteilen, mit Mandelstiften bestreuen und für ca. 50 Minuten bei 180 Grad Heißluft backen. Stäbchenprobe machen und ggf. für 5-10 weiterbacken.

Damit die Apfelspalten beim Backen nicht zu dunkel werden, den Kuchen ggf. kurz vor Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken.

Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

TIPP: Für eine besonders fruchtige Note, den noch warmen Kuchen mit frischer Marmelade bestreichen.