

# Vollwert Stachelbeerkuchen (sehr saftig)

*Großer Ofenzauberer*



leicht, schnell & einfach

*by Britta*

**Britta Tegtmeier**

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

100 g Dinkelvollkornmehl

50 g Dinkelmehl

100 ml Mandelmilch

150 g Kokosblütenzucker

1 Tütchen Vanillezucker oder etwas

Vanillearoma

2 TL Weinsteinbackpulver

1 Prise Salz

Einige Tropfen Bittermandel und

Rumaroma

1 Ei

1 Zitrone

100 ml Butter (geschmolzen)

1 Packung Stachelbeeren

Ei, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren und dann die anderen Zutaten dazugeben und kurz unterrühren. Den Teig auf ein Blech oder eine Form geben und die Äpfel (oder Obst nach Wahl) in den Teig geben.

In den vorgeheizten Backofen bei ca. 190 Grad für 40-45 Minuten, Ober und Unterhitze backen. Nach dem Abkühlen noch mit Puderzucker bestäuben und genießen.

*Optional mit Baiserhaube wie auf dem Foto*

**Guten Appetit**