



Apfel-Birnenkuchen

Du brauchst (Für ca. ½ Blech):

Streusel

- ✓ 100 g weißes Dinkelmehl
- ✓ 2 EL Staubzucker
- ✓ ½ Pkg. Vanillezucker, etw. Zimt
- ✓ 2 EL geriebene Nüsse, 40 g zerlassene

Zeitaufwand: 1 Stunde

Kosten: 5,00 €

Fruchtbelag

- ✓ Je 300 g Äpfel und Birnen
- ✓ 20 g Maizena
- ✓ 1 TL Vanillezucker
- ✓ 50 g Mandelblättchen, etw. Zimt

Boden

- ✓ 165 g Margarine
- ✓ 105 g Staubzucker
- ✓ 1-2 zerdrückte Bananen
- ✓ 25 dag helles Dinkelmehl, 2 gehäufte EL Backpulver

Zubereitung:

Vermenge die trockenen Zutaten für die Streusel und rühre die zerlassene Margarine unter. Schneide für den Fruchtbelag die Äpfel und die Birnen blättrig, dann rühre Maizena, Zimt, Mandeln und Vanillezucker unter. Für den Boden rühre die Margarine, eine Prise Salz und Staubzucker flaumig. Rühre nun die zerdrückten Bananen ein. Mische dann Dinkelmehl und Backpulver unter den Abtrieb. Streiche den Teig auf ein Blech, belege ihn mit den Äpfeln und Birnen, gib die Streusel drüber und backe ihn bei 200 °C ca. 25-35 Minuten.

