



Mühle Kleebe AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Dinkel Rührkuchen

Ein Rezept der Firma Häussler, unser Knetmaschinenlieferant.

Zutaten

150g	Butter weich
150 g	Zucker*
3	Eier
1TL	Vanillezucker
200 g	Dinkel Halbweissmehl*
50g	Dinkel Vollkornmehl*
50g	Mandeln gemahlen
2TL	Backpulver*
1-2EL	Honig
3EL	Milch

zum Belegen je nach Saison Äpfel, Sauerkirschen, Aprikosen etc.

Zubereitung

Die Butter und den Zucker in der Knetmaschine mit dem Rührwerk schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Mandeln, Vanillezucker und Backpulver mischen und mit der Milch und dem Honig vorsichtig nach und nach unter die Butter-Ei Masse rühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (26cm Durchmesser) geben. Mit den Früchten belegen

Backen: im Vorgeheizten Ofen 190° ca. 50 Minuten backen. Im Steinbackofen bei 190° Oberhitze und 130° Unterhitze 50 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

*diese Zutaten finden Sie in unserem Mühlenladen