

*Emmentaler*

**Mühle Kleeb AG**



Dorf 20  
3418 Rüegsbach  
Tel 034 461 14 11  
[www.muehle-kleeb.ch](http://www.muehle-kleeb.ch)

## Dinkelrührkuchen mit Äpfel

Schnell und fein! Kann auch mit Sauerkirschen belegt werden.  
Für eine Backform von 28 cm Durchmesser.

### Zutaten

225g	Butter
225g	Zucker
4	Eier
375g	Kleeb's Dinkelmehl
75g	gemahlene Mandeln
1 Päckli	Backpulver
1-2 EL	Honig
3 EL	Milch
1-2	Äpfel zum Belegen, in Spalten
	etwas Mehl zum bestäuben der Apfelspalten

### Zubereitung

Die Butter und den Zucker schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Kleeb's Dinkelmehl, Mandeln und Backpulver mischen und mit der Milch und dem Honig vorsichtig mit einem Kochlöffel unter die Butter-Ei-Masse heben. Nun den Teig in eine gefettete Backform streichen und mit den bemehlten Apfelspalten belegen.  
Im vorgeheizten Ofen bei 190° während ca. 50 Minuten backen.  
Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.