Email: info@kluth-shop.de Tel: 04193 9662 0 Web: kluth-shop.de

Apfel-Ingwer-Kuchen

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 1 h 10 min

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Stücke

Kalorien p.P.: 356 kcal

Für den Teig

250 g Dinkelmehl

300 g Rohrzucker

250 g Äpfel

2 cm frischer Ingwer

0.5 Packung Backpulver

1 EL Apfelessig

3 Eier

3 EL Öl

125 ml Buttermilch

50 g Walnusskerne

Für das Topping

200 g Frischkäse

200 g Magerquark

50 g Rohrzucker

1 Bio-Zitrone

50 g Ingwer, kandiert

30 g Walnusskerne

Zubereitung

1.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eine rechteckige Form (ca. 40 × 30 cm) fetten oder mit Backpapier auslegen. Dinkelmehl und Backpulver mischen. Äpfel falls gewünscht schälen, vierteln, entkernen und raspeln. Ingwer schälen und fein reiben.

2.

Eier und Rohrzucker cremig rühren. Öl, Buttermilch und Apfelessig unterrühren. Abwechselnd die Mehlmischung und die geraspelten Äpfel unterheben. Walnusskerne in einem Mixer fein mahlen und gemeinsam mit dem Ingwer unterrühren. Den Teig in die Form geben und im Ofen ca. 70 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

3.

Für das Topping Zitrone waschen und Schale fein abreiben. Eine Hälfte der Zitrone auspressen.

4.

Frischkäse, Magerquark, Rohrohrzucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft glattrühren. Die Creme auf dem Kuchen verstreichen. Kandierten Ingwer klein schneiden, Walnusskerne grob hacken oder mit den Händen grob zerkleinern. Beides auf der Creme verteilen. Den Kuchen in Stücke schneiden und servieren.