

# LECKERER APFELKUCHEN MIT DINKELMEHL

## Zutaten:

3 Äpfel  
1 mittelgroße Karotte  
100 zartbitter Kuvertüre  
6 Eier  
180g Zucker  
1 Prise Salz  
125 ml Öl  
200g feines Dinkelvollkornmehl  
90g gemahlener Mohn  
90g gemahlene Haselnüsse  
1 ges. TL Backpulver  
4 EL Rum  
1 Prise Zimt  
Fett und Mehl für die Form

## Zubereitung:

Äpfel und die Karotte schälen und fein raspeln.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Für den Teig die Eier trennen und das Eiklar mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren.

Den Backofen bei 175°C Umluft vorheizen.

Eigelb und den restlichen Zucker schaumig rühren.

Flüssige Schokolade und Öl vorsichtig in die Eigelbmasse laufen lassen und gut verrühren.

Das gesiebte Mehl mit dem Mohn, Nüssen und dem Backpulver unter die Masse heben, den Rum dazugeben.

Denn Eischnee mit den Äpfeln, Zimt und den Karotten vorsichtig unterheben.

Die Masse in eine gefettete und bemehlte Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen 40-50 Minuten backen.

Der Kuchen ist fertig, wenn man mit den Fingern leicht auf die Oberfläche drückt und die Kruste federt leicht zurück - bleibt eine Delle zurück dann muss er noch etwas backen.