# Apfelkuchen mit Buchweizen

*Beitrag enthält unbezahlte Werbung*



Letztes Jahr haben die drei Bäume auf dem Grundstück meiner Eltern zwischen unserem und dem Nachbardorf keinen einzigen Apfel getragen. Der Frost im Frühjahr hatte alle Blüten auf dem Gewissen.
Was letztes Jahr verloren ging, schienen die Bäume jetzt wettmachen zu wollen. Sie bogen sich unter der Last und die Äpfel wuchsen so dicht, dass wir teilweise Mühe hatten, sie mit unserem Pflückstab herunter zu holen. Ein Baum fiel dieses Jahr leider der Hitzewelle zum Opfer, trotzdem haben wir unfassbare Mengen geerntet – und es hängen noch immer Früchte an den Bäumen.
Als Kind bin ich auf jeden Baum geklettert, der mir unter die Nase kam und da unsere Bäume mittlerweile so dicht wachsen, dass man von außen nicht an alle Äpfel heran kommt, kletterte ich kurzerhand in den Baum und pflückte in der Krone die schönsten Äpfel. Ich fühlte mich gleich 20 Jahre jünger! Wie schön das ist, in einem Baum zu sitzen. Ich hatte es über die Jahre ganz vergessen.

Apfelkuchen mit Buchweizen



# Apfelkuchen mit Buchweizen

Die ganze Ernte will jetzt natürlich verarbeitet werden. Also gab es diese Woche den ersten Apfelkuchen –es wird sicher nicht der letzte bleiben. Da ich schon einige Apfelkuchen gebacken habe, wollte ich gerne etwas Neues ausprobieren. Ein italienisches Buch inspirierte mich dazu, auch mal andere Mehlsorten auszuprobieren und so habe ich gerösteten Buchweizen frisch gemahlen und etwa die Hälfte des Mehls damit ersetzt. Der nussige Geschmack passt sehr gut zu den säuerlichen Äpfeln. Man kann auch normales Buchweizenmehl nehmen, oder stattdessen die gleiche Menge Dinkel- oder Weizenmehl.
Da meine Mühle etwas gesponnen hat, wurde mein Mehl etwas grießig. Wer Kastenkuchen etwas rustikaler haben möchte, wie sich meiner unbeabsichtigt gestaltet hat, der kann noch ein, zwei Esslöffel Grieß in den Teig geben. Oder ihr mahlt euch Buchweizen im Bioladen ebenfalls frisch.
Für den Kuchen habe ich mal wieder meine originellen Backformen von DEK-Design heraus gekramt. Auf Detlefs Homepage könnt ihr diese und viele weitere schöne Formen bestellen.

**Für 1 große Kastenform:**

200 g Dinkelmehl Type 630
290 g Buchweizenmehl (am besten frisch gemahlen)
2 TL Backpulver
2 Prisen Salz
2 TL Zimt
100 g gehackte Pekannüsse
5 mittelgroße (säuerliche) Äpfel
2 Eier
230 g weiche Butter/Margarine (alternativ geht auch Öl)
290 g Zucker
(Puderzucker für die Deko)

Die ersten 5 Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen.
Die Äpfel waschen, trocknen und in Würfel schneiden.
Eier, Butter und Zucker schaumig rühren, dann die Äpfel und die Nüsse untermischen und den Mehl-Mix nach und nach dazu geben und alles zu einem homogenen Teig verrühren.
Eine Kastenform gut ausfetten oder mit Backpapier auslegen, den Teig hinein füllen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C (Umluft) ca. 1 Stunde lang backen.
In der Form eine Weile abkühlen lassen, den fast erkalteten Kuchen stürzen. Wer mag bestäubt den kalten Kuchen mit Puderzucker.

Apfelkuchen mit Buchweizen



Erntet ihr auch gerade Sommerfrüchte? Wie lagert ihr sie ein und was zaubert ihr daraus? Vielleicht habt ihr noch ein unschlagbares Rezept für mich? =)
Habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Wer mehr Lust auf einen anderen Apfelkuchen hat, wird vielleicht beim 1-2-3-Apfelkuchen mit Guss fündig, oder beim Apfelkuchen mit Rum-Rosinen-Nussgitter oder auch beim Apfelkuchen mit Limoncello-Guss.
Und wer lieber Kekse knabbern will, sollte unbedingt diese Apfelkekse ausprobieren!



Share on Facebook
0
Share on Pinterest
1
Send email