

APFELDATSCHI

Schwierigkeit: einfach / ca. 35 Min. Arbeitszeit

Die Tage werden wieder kürzer und kühler: Mit dem Herbstbeginn startet die Apfelsaison in eine neue Runde. Und aus denen lässt sich einiges machen, zum Beispiel ganz einfach ein leckeres Apfeldatschi. Hier haben wir ein Rezept vom [Biohof Fischer-Ittlinger](#) aus Wallersdorf (Bayern) für euch - schmeckt bestimmt wie bei Oma.

ZUTATEN

ca. Für eine Auflaufform

1 Stück Butter

5 Eier

250 gr Einkorn-Vollkornmehl

1 Prise Salz

1 EL Zucker oder Honig

ca. 1/2 Tasse(n) Milch

2-3 Äpfel

Etwas Zimtzucker



ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 190° C Ober-/Unterhitze aufheizen. Ein großes Stück Butter oder Butterschmalz in die Auflaufform geben und in den Ofen stellen, damit die Butter schmilzt und sich erhitzt. Anschließend die Eier schaumig rühren und das Mehl, Salz, den Zucker oder Honig und die Milch unterrühren. Den Teig etwas quellen lassen.

Währenddessen die Äpfel raspeln oder in kleine Stücke schneiden. Den Teig in der erhitzten Auflaufform verteilen und die Apfelstücke darüber streuen. Das Ganze für ca. 15 Minuten bei 190° C Ober-/Unterhitze backen. Nach dem Backen je nach Geschmack noch mit Zimt und Zucker bestreuen. Guten Appetit!

