

Apfel-Honig-Kuchen

Zutaten für 6 Personen

Honig	125 gr
Butter	65 gr
Eier	2
Zucker	125 gr
Rum	2 El
Mehl	200 gr
Haferflocken	100 gr
Backpulver	2 Tl
Apfel	6 große
Puderzucker	etwas

Zubereitung:

Schritt 1;

Den Honig mit der Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Schritt 2;

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Honigmasse und Rum zufügen, Mehl, Haferflocken und Backpulver mischen und portionsweise unterrühren.

Schritt 3;

Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Jede Apfelhälfte fächerförmig einritzen. Den Teig in eine gefettete große Backform füllen. Die Apfelhälften mit den Schnittflächen in den Teig drücken .

Schritt 4;

Den Kuchen bei 175 ° ca. 40 Min. backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben