



GITTERKUCHEN MIT OBST

VORBEREITUNGSZEIT	20 Minuten
KOCHZEIT	45 Minuten
SCHWIERIGKEITSGRAD	Leicht



ZUTATEN VATA

Zutaten für den Teig:

125 dag Butter
250 dag Dinkelmehl
80 dag Sharkara Zucker
10 dag Marzipan
¼ TL Zimt
½ TL Kardamom

Zutaten für den Belag:

4 EL Apfelmus
¼ TL Vanille
¼ TL Nelke
1 EL Flohsamen gemahlen
4 große Äpfel fein geschnitten

ZUTATEN PITTA

Zutaten für den Teig:

125 dag Butter
250 dag Weizenmehl
80 dag Sharkara Zucker
10 dag Marzipan
¼ TL Zimt
½ TL Kardamom

Zutaten für den Belag:

4 EL Apfelmus
¼ TL Vanille
¼ TL Nelke
1 EL Flohsamen gemahlen
4 große Äpfel fein geschnitten

ZUTATEN KAPHA

Zutaten für den Teig:

125 dag Butter
250 dag Dinkelmehl
50 dag Sharkara Zucker
10 dag Marzipan
½ TL Zimt
½ TL Kardamom

Zutaten für den Belag:

4 EL Apfelmus
¼ TL Vanille
½ TL Nelke
1 EL Flohsamen gemahlen
4 große Äpfel fein geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Apfel waschen und in feine Stückchen schneiden.
2. Zutaten für den Teig gut vermengen und 2/3 des Teiges in eine befettete Tortenform geben.
3. Apfelmus mit Gewürzen und Flohsamen vermischen und auf den Teig auftragen, dann die geschnittenen Äpfel darauf verteilen.
4. Aus dem übrigen Drittel des Teiges eine Teigrolle formen und in kleine Stückchen schneiden. Mit der Hand viele kleine Würstchen rollen, flach drücken und auf den Teig in Form eines Gitters auflegen.
5. Bei ca. 175°C im Backofen für 45 min. backen

FEINSCHMECKER-TIPP

Servieren Sie den Kuchen mit ein bisschen Obers.

TIPP

Gerne kann auch anderes Obst der Saison verwendet werden.