

Streuselkuchen mit Apfel-Dattel-Füllung

- | | | |
|-------|----------------------|---|
| 4 | Äpfel | schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit |
| 2 EL | flüssiger Honig* |) |
| 4 EI | Orangensaft* |) |
| 1 EL | abgeriebene Orangen- | verrühren, erhitzen und 10-15 Min. leicht köcheln lassen |
| | schale |) Apfelstücke leicht zerdrücken |
| 1 TL | gem. Zimt* |) |
| | | |
| 200 g | Datteln* | entkernen, in kleine Stücke schneiden, zu den Äpfeln geben und weitere 5 Min. köcheln und anschließend abkühlen lassen. |
| | | |
| 300 g | Dinkelmehl |) |
| 200 g | Butter |) alles vermengen und zu einem |
| 120 g | Rohrzucker* |) krümeligen Teig verarbeiten |
| 1 Pr. | Salz* |) |
| 1 TL | gem. Zimt* |) |

Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform füllen und festdrücken, Apfelmasse darauf verteilen.

Zur 2. Teighälfte 100 g gehackte Walnüsse geben, alles gut zu Streuseln verkneten und auf die Apfelmasse geben.

Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) bei 180° etwa 35 Min. backen.

TIPP: Den Kuchen mit Schlagsahne servieren.

*** Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**