

Apfelkuchen mit Walnüssen und Datteln

Zutaten

für 1 Kuchen

150 g	Datteln, 15 Min. in Staatl. Fachingen Medium einweichen
50 g	rohe Sonnenblumenkerne, 20 Min. in Staatl. Fachingen Medium einweichen
40 g	Kokosraspeln
100 g	fein gemahlene Walnüsse
2-3	Äpfel, geraspelt
1 EL	Zitronensaft
60 g	Rosinen
½ TL	Zimt

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten

Backzeit:

ca. 40 Minuten

Zubereitung

1. Die eingeweichten Datteln in kleine Stücke schneiden und mit dem Pürierstab fein pürieren. Die abgetropften Sonnenblumenkerne fein mahlen und mit 2/3 der Kokosraspeln, den Walnüssen und den pürierten Datteln gut vermischen.
2. Masse in einer Springform gut verteilen und am Rand etwas hochdrücken. Bei 170 °C 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
3. Die Äpfel mit dem Zitronensaft in einer großen Schüssel vermischen. Die Rosinen sowie den Zimt dazugeben und gut vermischen.
4. Die Mischung auf dem Kuchenboden verteilen und erneut 15 Minuten backen. Den Kuchen mit den restlichen Kokosraspeln garnieren.

