



# Fruchtkuchen

GLUTENFREI

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 2 Äpfel, säuerlich / aromatisch | 100 g flüssiger Honig                        |
| 1-2 Hände voll Preiselbeeren    | 150 g Buttermilch                            |
| 100g Maisstärke                 | 100 g neutrales Öl (Sonnenblumenöl / Rapsöl) |
| 200g Mandelmehl                 | Etwas Vanillearoma und Zitronenabrieb        |
| 1 gehäufter TL Backpulver       | 3 Eier                                       |



## Vorbereitung:

Eine beschichtete 24er- Springform einfetten oder alternativ einen Tortenring mit Backpapier einschlagen. Äpfel schälen und in dünne Streifen schneiden.

## Zubereitung:

1. Maisstärke, Mandelmehl und Backpulver mischen und große Klümpchen beim Rühren lösen.
2. Eiweiß mit einem Handmixer schaumig schlagen.
3. Honig und Eigelb mit dem Schneebeesen leicht schaumig schlagen.
4. Buttermilch-Öl-Mischung leicht verrühren und in die Honig-Eigelb-Mischung zuführen.
5. Nach und nach die trockenen Zutaten hinzufügen.  
Hinweis: Konsistenz sollte so cremig sein wie bei einem Pfannkuchenteig.
6. Eischnee in 3 Schritten hinzufügen und leicht unterheben.  
Hinweis: Nur wenig rühren, damit nicht zu viel Luft in die Masse gelangt.
7. Teig in die Backform umfüllen.
8. Apfelstreifen fächerförmig auf die Oberfläche legen.
9. Zum Schluss die Preiselbeeren auf dem Kuchen verteilen. Natürlich kann saisonal und nach Geschmack die Beerenart variiert werden.
10. Den Kuchen nun bei 180 Grad für 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen (Ober/Unterhitze).
11. Für mehr Glanz mit etwas Honig einpinseln.

