

# Georgischer Fastenkuchen mit Apfel und Zitrone

Das Rezept stammt aus: Nana Ansari: Die georgische Tafel, Mandelbaum Verlag

## Zutaten für eine mittelgroße Kuchenform

5 mittelgroße Äpfel, zum Beispiel Boskop

2 Bio-Zitronen

300 g Zucker

400 g Dinkelmehl

2 Pkg. Vanillezucker

1 TL Backpulver

80 ml Olivenöl

70 g Walnusskerne, grob gehackt

70 g Rosinen

## Zubereitung

Das Backrohr auf 175°C vorheizen. Äpfel schälen und fein reiben, Zitronenschale fein abreiben.

Das Backpulver ins Dinkelmehl sieben und alle Zutaten zu einem Teig vermischen.

Eine Kuchenform ausfetten und bemehlen, mit der Masse befüllen und ca. 50 Minuten lang backen.

Mit der Stricknadel- oder Zahnstocherprobe testen, ob der Kuchen fertig ist. Etwas überkühlen lassen und aus der Form stürzen.

Gutes Gelingen!