

Rezeptvorschlag  
Kindergarten und Kinderhort „Herrenhaus“ Fischl  
Fischlstraße 32, 9020 Klagenfurt a. Ws.



## Apfel-Mohnvollkorngitterkuchen

### **Zutaten für ein Haushaltsbackblech:**

30 dag Vollkorndinkelmehl  
½ TL Backpulver  
20 dag Butter  
3 Eidotter  
10 dag Staubzucker  
10 dag geriebene Haselnüsse

1 kg Äpfel grob gerieben  
Zucker  
Zimt  
event. Rosinen

ca. 200ml Milch  
20 dag geriebenen Mohn  
20 dag Zucker  
10 dag Brösel  
Zimt  
Kakao



### **Zubereitung:**

Aus den Zutaten einen Mürbteig zubereiten und kühl rasten lassen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausrollen, mit der Gabel mehrmals einstechen und goldgelb vorbacken (170° C, ca. 15 Minuten).

#### Apfelbelag:

Äpfel mit Zucker, Zimt und evt. Rosinen abschmecken. Belag am vorgebackenen Mürbteig verteilen.

#### Spritzgitter:

Milch aufkochen. Mohn, Zucker, Brösel, Zimt und Kakao unterrühren. Sollte die Fülle zu weich sein, noch Brösel zugeben. Fülle in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und auf die Apfelmasse aufspritzen.

Bei 170° C 30 Minuten fertig backen.