

## Klassischer Rührteig mit angenehm fruchtiger Note

### Zutaten:

- 125 g Butter
- 95 ml BEUTELSBACHER Apfeldicksaft
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 200 g Bio Vollkorn Dinkelmehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 3 Esslöffel Kokosraspeln
- 2 Esslöffel Himbeeren (frisch oder tiefgefroren)
- 2 Äpfel (ungeschält)

### Zubereitung:

1. Weiche Butter mit Apfeldicksaft schaumig rühren.
2. Eier mit einer Prise Salz nach und nach dazugeben. Jedes Ei ca. eine halbe Minute schaumig rühren.
3. Vollkornmehl mit Backpulver mischen und langsam unter Rühren dazugeben.
4. Kokosraspeln unterrühren.
5. Frische oder aufgetaute Himbeeren vorsichtig unterrühren.
6. Den Teig in Muffinsförmchen oder in eine Kastenform (ca. 24 x 10 cm) füllen.
7. Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden und den Rührteig damit dekorativ belegen.
8. Bei 180°C Oberhitze im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 min backen.

### Varianten:

Anstelle von Kokosraspeln und Himbeeren eignen sich auch sehr gut gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, Heidelbeeren, Birnen oder Bananenstückchen.

Augen schließen und genießen ☺

