

Zutaten

500 g grob geriebene Äpfel
400 g fein geschnittene Trockenfrüchte (Datteln, Feigen, Rosinen, Pflaumen)
150 g gehackte Walnüsse
50 g Wasser
1 TL Zimt
1/2 TL Nelkenpulver
etwas Muskatnuss
etwas Ingwerpulver
350 g Buchweizenmehl oder Dinkelmehl
1/2 Pkg. Backpulver

Zubereitung

Äpfel, Trockenfrüchte, Nüsse, Gewürze und Wasser gut miteinander vermischen
Ev. kurz durchziehen lassen
Danach das Mehl und das Backpulver dazugeben und alles gut verrühren.
Ein Backpapier auf ein Backblech geben und die Teigmasse darauf verteilen.
Bei 160 Grad Heißluft ca. 30 Minuten backen

Gutes Gelingen!