

## "Lupinello" Apfelgewürzkuchen mit Lupinenmehl

1kg geraspelte Äpfel (mit Schale)  
400g glutenfreies Mischmehl  
100g Lupinenmehl  
200g Zucker  
1 gehäufter EL Kakaopulver  
1 tl Zimt  
¼ tl gemahlene Nelken  
½ tl Salz  
2 Bäckchen Backpulver

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knetaken durchrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Die Masse in eine gefettete Kastenform füllen und bei 180°C eine Stunde backen.



„Lupinello“ Zutaten

Lupinenmehl

