

# EINFACHER TEFFKUCHEN

EINE KASTENFORM ODER KLEINE SPRINGFORM

---

## Zutaten:

- 150g Lerchenmühle Teffmehl
- 75g Apfelmus
- 50g geriebene Mandeln
- 2 EL Joghurt
- 3 kleine Eier oder 2 große Eier
- 50g weiche Butter
- 70g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

## So wird's gemacht:

Backofen auf 175 °C vorheizen, Backform einfetten oder mit einem Backpapier auslegen.

Apfelmus, Joghurt, Eier, Butter & Zucker verrühren.  
Teffmehl, Mandeln, Backpulver, Salz, Zimt untermischen.

Teig in die Form geben und glattstreichen.  
Ca. 35–40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!).

TIPP: geriebenen Mandeln können auch mit Schokostücken, Haselnüssen oder Walnüssen ersetzt werden.