

Apfelkuchen Bologneser Art

Zutatenliste:

1 EL	Butter
100 g	Maisgrieß (Polenta)
200 g	Mehl
100 g	Brotbrösel
100 g	Zucker
500 ml	Vollmilch
3	Eier
100 g	Honig
50 ml	Olivenöl
100 g	getrocknete Feigen, geschnitten
100 g	Rosinen
500 g	Äpfel, geschält, vom Kerngehäuse befreit und grob gewürfelt
½ TL	Zimt
2	Zitronen; abgeriebene Schale
1 TL	Salz



Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen und eine 28 cm große Springform mit der Butter einfetten.
2. Maisgrieß, Mehl, Brösel und Zucker in einer großen Schüssel vermengen.
3. In einer zweiten Schüssel Milch mit den Eiern, Honig und Olivenöl verrühren, in die Schüssel zu den trockenen Zutaten gießen und alles gründlich vermischen.
4. Dann Feigen, Rosinen, Äpfel, Zimt, Zitronenschalen und Salz hinzufügen. Nochmals umrühren.
5. Teig in die vorbereitete Form füllen und ca. 50 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken, falls er an den Rändern zu stark bräunt.
6. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und unbedingt warm servieren.