

Apfelkuchen

Zutaten für 8 Personen

Zubereitungszeit 70 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

150 ml	Rapskernöl oder Rapsöl
2 TL	Vanille-Mandel Würzöl
1 Prise	Salz
	Saft einer Zitrone
4	Eier
5 EL	Milch
1 TL	Ceylon Zimt
325 g	Weizenmehl Type 405
1 Päckchen	Backpulver
6	Äpfel
150 g	Zucker



Zubereitung

Das Rapskernöl mit Vanille-Mandel Würzöl und 120 g Zucker mit dem Rührgerät gut verrühren. Salz, Saft einer halben Zitrone, Eier, Milch und Zimt dazu geben und glatt rühren. Mehl und Backpulver in die Masse einarbeiten und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) geben. Die Äpfel gründlich waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In dünne Scheiben schneiden und die Scheiben mit dem Saft der zweiten Zitronenhälfte beträufeln. Die Scheiben fächerförmig auf dem Teig verteilen und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Bei 180 °C im Backofen etwa 45 Minuten backen.