

Apfelkuchen **MARAL**

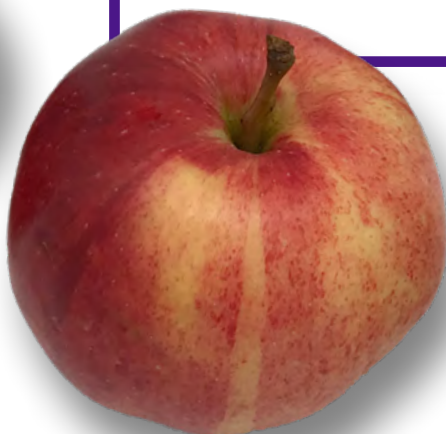
Zutaten für den Teig

- 3 Eier
- 1 Glas Zucker
- 1 Glas Sonnenblumenöl
- 1 Glas Sahnejoghurt
- 2 Gläser Mehl
- 1 Esslöffel Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 unbehandelte Zitrone (Bio)
- 1 Päckchen Backpulver



Zutaten für die Füllung

- 3 - 4 mittelgroße Äpfel
- 2 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Teelöffel Zimt
- 1 Handvoll gehackte Walnüsse





Schritt 1

Schale einer Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit 1-2 Esslöffeln Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Zucker und Zimt hinzufügen, gut verrühren und zur Seite stellen.

Schritt 2

Eier und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer 5 Minuten auf höchster Stufe schaumig rühren. Dann Sonnenblumenöl, Joghurt und die abgeriebene Schale der Zitrone hinzufügen und mit dem Schneebesen verrühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss Mehl, Backpulver und Vanillezucker dazugeben und verrühren.

Schritt 3

Apfelstücke in den Teig geben. Eine große rechteckige Form mit Backpapier auslegen und darüber die Apfel-Teig-Mischung verteilen. Anschließend gehackte Walnüsse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für 35-40 Minuten backen.

Servieren

Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Weißt du das?

GLAS

Ein Trinkglas kann man zum Abmessen von Zutaten verwenden. Ein Glas entspricht 250 Millilitern.

BACKFORM

Die Zutaten für diesen Kuchen sind für eine große Backform mit den Maßen 38 Zentimeter mal 25 Zentimeter ausgelegt. Rechteckig oder rund? Das ist eigentlich nicht so wichtig. Wenn du keine rechteckige Form zur Verfügung hast, geht auch eine runde Backform. Du kannst den Teig dann für 2 Kuchen verwenden.

SCHNELL UND EINFACH!

