



Apfelkuchen mit Zucker & Zimt

(vom Blech)

Die Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Umluft (200-220°C Unter/Oberhitze) vorheizen.
2. Alle Zutaten außer Äpfel in eine Schüssel geben und glatt rühren.
3. Die Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden und unter den Teig mischen.
4. Ein tiefes Backblech einfetten und den Kuchenteig darauf verstreichen.
5. Mit Zucker-Zimtgemisch gut bestreuen und den Kuchen auf der zweiten Schiene von unten ca. 30-40 Minuten backen.

Die Zutaten (eine Portion)

200 g Speiseöl
200 ml Sprudel
200 g Zucker
4 Eier
1 Vanillezucker
2 Schalenabrieb von 1 Zitrone
400 g Dinkel oder Weizenmehl
1 Pkt Backpulver
1 kg Äpfel
Zimt und Zucker zum Bestreuen mischen

Zubereitungs-Zeit
Vorbereitung: 15 Min
Backen: 40 Min