

Apfel-Schlupfkuchen (in 18 cm Form)



Zutaten

2 Eier

$\frac{3}{4}$ Tasse (=75 g) Zucker (ich habe braunen Zucker genommen)

1 Tasse (=100 g) Mehl (ich habe Dinkelmehl 630 genommen)

1 gestr. TL Backpulver

6 EL Öl (neutral, ich habe Rapsöl genommen)

4 große Äpfel

1 P. Vanillezucker

Zimt nach Belieben

Zubereitung:

Eier mit Zucker schaumig rühren, das Mehl mit dem Backpulver vermischt kurz nach und nach unterrühren. Das Öl zum Schluß kurz, aber kräftig dazumixen.

Die Äpfel schälen und in nicht zu kleine Stücke schneiden.

Die Springform einfetten, ausstreuen oder den Boden mit Backpapier bedecken. Den Teig einfüllen. Soviel Äpfel auf den Teig geben, bis kein Teig mehr zu sehen ist. Die Zucker-Zimt-Mischung darüber streuen.

Im Backofen bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen

HLF: 165 Grad / 45 Minuten.

Stäbchenprobe!!!

