

Apfelkuchen mit BaumnuSSkerne (Ohne Butter)

Kategorien: Backen, Kuchen, Apfel, Walnuss

Zutaten für: 1 Kuchen(*)

3		Eier
250	Gramm	Zucker
1/2	Pack.	Vanillezucker
200	ml	Rapsoel
100	Gramm	BaumnuSSkerne; gehackt
300	Gramm	Apfelstueckli
1	Essl.	Traesch
300	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver

Anleitung:

(*) Springform 26 cm Durchmesser

Eier, Zucker und Vanillezucker verruehren, bis die Masse cremig ist. Danach das Oel, die BaumnuSSkerne, die Apfelstueckli und den Traesch begeben. Sorgfaeltig mit einer Kelle unter das Eier-Zuckergernisch heben. Mehl und Backpulver begeben, mischen und in die gut ausgefettete und bemehlte Springform geben.

Backen: Im vorgeheizten Backofen, auf der untersten Rille bei 180 bis 200°C 45 Minuten backen.