



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Restlküche Nachspeisen

Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 1 Backform

Verfasst von: Rosemarie Haider

Zutaten

Äpfel

2 EL

Zitronensaft

1 TL

gemahlener Zimt

4

Eier

1 BECHER

Feinkristallzucker

1 BECHER

Öl

1 BECHER

Schlagobers

1,5	
BECHER	Dinkelvollkornmehl

2 EL	Vanillepuddingpulver
------	----------------------

1 PKG	Backpulver
-------	------------

4 EL	Apfeltresterpulver
------	--------------------

Zubereitung

1. Äpfel entkernen, schälen, würfeln und mit Zitronensaft und Zimt abmischen.
2. Zucker, Öl, Obers und Eier sehr schaumig schlagen.
3. Apfelstücke, Mehl, Puddingpulver, Backpulver und Apfeltrester-Pulver unter die Eiermasse heben.
4. Teig in eine vorbereitete Backform füllen und bei 180° C Ober-Unterhitze goldgelb backen.

Statt Äpfel können auch Kirschen, Marillen, Zwetschken oder Rhabarber verwendet werden.