



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	Feinkirstallzucker
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.