

Schneller Apfelkuchen

- 150 g Naturjoghurt
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier,
- 60 ml Sonnenblumenöl,
- 250 g Weizenmehl,
- 3 TL Weinstein-Backpulver,
- 3 Äpfel,
- Fett für die Form,
- 1 EL brauner Zucker,
- 2 EL Hagelzucker

Zubereitung:

Backofen auf 190°C (Umluft 170°C) vorheizen. Joghurt, Zucker, Vanille-Zucker, Eier und Öl verquirlen. Mehl und Backpulver untermengen.

Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Eine gefettete Auflauf- oder Pieform (Durchmesser 26 – 28 cm) mit braunem Zucker ausstreuen, Teig hineingeben und glatt streichen.

Apfelspalten darauf anordnen und mit Hagelzucker bestreuen. Den Kuchen etwa 45 Min. backen.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de