

Doppel Apfel Kuchen

• So saftig. •

Zutaten

Teig:

3 Eier

70g Zucker

1 P. Vanillezucker, 1 Prise Salz

130g Mehl

½ P. Vanillepudding zum Kochen

½ P. Backpulver

60ml Milch, 60g weiche Butter oder Rapsöl

Belag:

350g Apfelmus

1 großer Apfel

50g gehackte Nüsse oder Mandeln

etwas Zimtucker



Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren. Die restlichen Teigzutaten zugeben und gut verrühren. Auf den gefetteten Ofenzauberer geben. Apfelmus in Klecksen darauf verteilen. Den Apfel entkernen, reiben und ebenfalls darüber verteilen.

Mit gehackten Nüssen und Zimtucker bestreuen.

Backzeit 30-35 Minuten

Stäbchenprobe machen.

Nach dem Backen auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.