Becherkuchen mit Apfel



Rezept und Foto von Helene Gsaller

Zutaten:
1 Becher Dinkelmehl
1 Becher Vollrohrzucker
3 Eier
halber Becher Ől
1 Becher Sahne oder Naturjoghurt (bei dem Kuchen auf dem Bild mit Joghurt)
halbe Packung Backpulver
1 Prise Kuchengewűrz von Sonnentor
Saft und Abrieb von einer halben Bio Zitrone
1 Becher Äpfel geraspelt

Zubereitung:
Äpfel raspeln (z.B. mit Trommelraffel, Multi oder Schnitzler)

Alle Zutaten bis auf die Äpfel und das mit dem Mehl vermischte Backpulver und das Kuchengewűrz, zu einem Teig verrühren (lt. Helene Gsaller mit Schneebesen, K-Haken wäre sicher auch möglich).

Das mit dem Mehl vermischte Backpulver und Gewürz unter den Teig rűhren, Äpfel unterheben.

In die befettete Form gießen.

Und im vorgeheizten Backofen 160 Grad Heißluft ca. 40min backen.

Auskűhlen lassen und in Stücke schneiden.

Tipp:
Als Variation kann man den Kuchen statt Äpfeln auch mit Himbeerenoder Nűssen zubereiten.