

Apfel- blechkuchen

Mit Hartmanns Zitronenöl



Klingt gut?

Apfelblechkuchen - für ein Backblech



Zutaten:

5	Eier
250 g	Zucker
100 ml	Rapsöl
100 ml	Zitronenöl
350 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 kg	Äpfel, geschält und klein geschnitten

Zubereitung:

Eier mit Zucker schaumig rühren. Öl langsam unterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und unterheben.

Äpfel klein schneiden und unter die Masse mischen.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 200 °C ca. 25 Minuten backen.



Mit Genuss gesünder leben.