



Blitzapfelkuchen

Jürgen empfiehlt ein
österreichisches Gericht

Zutaten:

- 1 Becher Mehl
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Nüsse
- 1/8 Becher Öl
- 4-5 große Äpfel geraspelt oder klein geschnitten
- 5 Eier
- 1 Packerl Backpulver
- 2 Teelöffel Kakao
- 1 Teelöffel Rum

Zubereitung:

1. Eier, Zucker, Nüsse, Kakao, Rum, Öl gut verrühren.
2. Mehl mit Backpulver vermischen und mit den Äpfeln unter die Eiermasse heben.
3. In befeuchteter Form bei 180°C ungefähr 40 Minuten backen.
4. Mit Staubzucker bestreuen.

Besonderes:

Ich habe dieses Rezept ausgesucht, weil der Kuchen einfach GUT schmeckt.