



Rezepte aus der Kita- Küche

...zum Nachkochen...



Apfelkuchen

Zutatenliste: (für 1 Blech)

150ml	Sonnenblumenöl
200gr.	Zucker
180ml.	Milch/Sojamilch/Apfelsaft
400gr.	Dinkelvollkornmehl
5 Stk.	Eier
2 EL	Zimt
1 Pk.	Backpulver
5 Stk.	Äpfel

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. (Mit der Schale)

Alle anderen Zutaten miteinander vermischen, bis ein cremiger Teig entsteht. Jetzt ein Blech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen.

Das Blech auf einer ebenen Fläche leicht klopfen, um die Luft aus der Masse zu holen.

Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Äpfel nach Belieben auf den Teig geben. Sie versinken ein wenig in der Masse und geben ihren leckeren Saft in den Teig ab.

Das Blech anschließend bei 175° für ca. 25 Minuten auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben.