



## Bayernglück

# APFELKUCHEN

## Zutaten

- 150 g Haferflocken "zart"
- 4 mittelgroße Äpfel
- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 3 Eier
- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Zimt



Schwierigkeitsgrad: leicht



Zubereitungszeit: 80 Minuten



Zutaten für 1 Kuchen



Kaloriendichte: hoch



Ernährungsform: vegetarisch

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen. Eine Backform einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Die Äpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Die Eier separat aufschlagen und langsam unterrühren.
3. Mehl mit Zimt, Haferflocken und Backpulver mischen. Zum Teig hinzugeben, gut verrühren. Zuletzt die Apfelstücke unter den Teig heben.
4. Die Masse in die vorbereitete Backform füllen. Für ca. 45 Minuten goldbraun backen.

