



Apfelkuchen ohne Fett

Schneller Apfelkuchen der ohne zusätzliches Fett wie Butter oder Margarine auskommt.

Zutaten:

3 Eier
140g Zucker
6 bis 8 Eßlöffel Wasser
abgeriebene Schale einer Zitrone oder gleiche Menge Citroback
Vanillearoma
Drei Viertel eines Päckchens Backpulver
190g Mehl
3 bis 4 Äpfel

nach Geschmack: etwas Zimt zum Bestreuen

Zubereitung

Eier trennen. Eigelb mit Zucker verrühren. Wasser, Zitronenschale und einige Tropfen Vanillearoma hinzufügen und gut verrühren.

Backpulver und Mehl mischen, die Mehlmischung zum Teig zufügen und mit dem Mixer glattrühren.

Eiweiß steif schlagen und zuletzt unter den Teig unterheben.

Äpfel schälen und in Achtel schneiden.

26cm Springform mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben. Den Kuchen mit Apfelspalten belegen und mit etwas Zimt bestreuen. Den Zimt kann man auch weglassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 40 bis 45 Minuten backen.