

Schneller Apfel-Joghurt-Kuchen

Zutaten:

- 1 Becher Naturjoghurt (250 g)
- 3 Becher Weizen- oder Dinkelmehl (300 g)
- 2 TL Backpulver
- 2 Becher Zucker (300 g)
- 3 Eier
- 1 P. Vanillezucker
- Etwas Zimt
- 3/4 Becher Öl
- 250 g Äpfel (blättrig geschnitten)
- 50 g Walnüsse oder Mandelblättchen (grob gehackt)



Zubereitung:

- Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Schüssel vermischen.
- Joghurt, Zucker, Zimt, Vanillezucker, Eier und Öl begeben und mit einem Kochlöffel verrühren.
- Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech (ca. 30 x 40 cm) streichen.
- Mit Äpfeln und Nüssen belegen.
- Im vorgeheizten Rohr bei 200 °C ca. 30 min. backen.
- Tipp: Toll schmeckt der Kuchen auch mit Vollkornmehl. Der Teig eignet sich außerdem gut für Muffins.
- Tipp: Statt Äpfel kann man auch andere Früchte wie Heidelbeeren, Kirschen, Ribiseln, Marillen, Himbeeren, Birnen, etc. verwenden.

Dieses Rezept stammt aus dem Stammtisch für die kreative Küche „Allerlei Köstlichkeiten aus heimischem Obst und Gemüse“