

Apfelkuchen

-ApfelkuchenKawohl.6.03-

à la Café Kawohl (Rheinbach)

Zutaten:

1 Tasse = 232 ml (= 1 US-Tasse) !

- 4 Tassen geschälte, kleingeschnittene Äpfel
- 1 Tasse Zucker (diese Menge kann man auch größer nehmen, wenn es die Leute süßer mögen)
- 2 Tassen Mehl
- 2 Eier
- 1 Tasse grob gehackte Nüsse (am besten Pecannüsse, dann Walnüsse, aber auch Haselnüsse)
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Teelöffel Küchennatron (nicht: Backpulver!)
- 1 Teelöffel Zimt
- 1/2 Teelöffel Salz (1 Prise)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine große Schüssel tun
2. Umrühren, bis alles feucht ist.(am besten: die trockenen Zutaten zuerst mischen, dann das andere dazu!)
3. Die Masse in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Springform tun.
4. 1 Stunde backen bei 175°.
5. Noch etwas warm aus der Form nehmen.

Dieses Rezept hat sich die Wandergruppe St. Pantaleon aus Köln nach einer Wanderung im Eifel-Vorgebirge von diesem Café geben lassen, weil der Kuchen so gut schmeckte!