



KLEESCHULTE
WESTFÄLISCHE ÖLMÜHLE

Apfel-Eierlikör-Kuchen

Zutaten für den Teig:

- 60 g Stärkemehl
- 220 g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 230 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 180 ml Rapsöl
- 4 Eier
- 250 ml Eierlikör
- 2 Äpfel

Zutaten für den Guss:

- 200 g Puderzucker
- 4 EL Eierlikör
- etwas Magerine

Zubereitung

Alle Zutaten (außer für den Guss) in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät einige Minuten cremig schlagen. Die Äpfel schälen und würfeln, unterheben und nun den Teig in eine gefettete Kranzform geben. Bei 170° C Umluft auf mittlerer Schiene 1 Stunde backen.

Den Kuchen ca. 10 Minuten auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf ein Rost zum weiteren Abkühlen legen. Jetzt aus dem Staubzucker und dem Eierlikör den Guss anrühren. Diesen dann auf dem erkalteten Kuchen verteilen.



Guten Appetit!