

# *Norddeutscher Apfelkuchen*

## **Boden**

250 ml. Rapsöl  
5 Eier  
250 g Puderzucker  
250 g Mehl  
1 P. Backpulver  
1 P. Vanillzucker



## **Belag:**

1,5 kg Äpfel  
4 Eßl. Mandelplättchen  
4 Eßl. Zucker

## **Zubereitung:**

Öl, Eier und Zucker mit der Küchenmaschine vermengen, restliche Zutaten hinzufügen, und mind. 10 Minuten aufschlagen.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen, Äpfel schälen, entkernen, vierteln, die obere Seite einritzen und auf den Teig verteilen.

Mandelplättchen und Zucker darüberstreuen.

Bei 160 Grad 50 bis 60 Min goldbraun backen.