

# Apfel-Zimt-Kuchen

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

2 Eier	200 g Mehl	200 g Zucker
200 ml Rapsöl	2 TL Backpulver	1 Pk. Vanillezucker

**Für das Topping:**

2 Äpfel (Boskop)	4 EL Brauner Zucker	1 Zitrone (Saft)
2 TL Zimt	Puderzucker	

**Für den Teig:**

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel geben mit einem Mixer schaumig schlagen. Öl hinzugeben. Mehl und Backpulver vermengen, dazugeben und eine Minute weitermixen.

**Für das Topping:**

Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Zitrone halbieren, pressen und die Äpfel damit beträufeln. In eine Schüssel geben und mit Zimt und Zucker vermischen.

Den Teig in eine Backform geben und die Äpfel darauf legen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Apfel-Zimt-Kuchen auf Tellern anrichten und servieren.

Milan Kostic am 29. Juni 2017