

## Teddies Apfelkuchen

### Zutaten

100 g Rosinen  
 300 ml Pflanzenöl  
 300 g Zucker  
 3 Eier  
 200 g Weizenmehl  
 150 g Vollkorn-Weizenmehl  
 (wer will kann auch normales Weizenmehl verwenden)  
 1 Prise Salz  
 1 TL Zimt  
 1 TL Backpulver  
 3 mittelgroße säuerliche Äpfel (z.B. Braeburn oder Granny Smith)  
 120 g gehackte Walnüsse

Für 1 Springform mit Rohrboden von 26 cm Ø (12 Stück)  
 Dauer: 30 min + 70 min Backzeit + 2 Stunden Kühlzeit



### Zubereitung

Den Backofen auf 180 ° Ober-Unterhitze vorheizen und die Kuchenform mit Butter ausstreichen.

Rosinen in heißem Wasser einweichen lassen. Öl und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer für 5 Minuten rühren. Die Eier hinzufügen und weiterrühren 2-3 Minuten weiterrühren. Die trockenen Zutaten (Mehl, Salz, Zimt, Backpulver) untermischen.

Die Äpfel waschen, schälen vierteln und in Scheiben schneiden. Die Rosinen abtropfen lassen und zusammen mit den Äpfeln und den gehackten Walnüssen zum Teig geben und kurz verrühren.

Den Teig in die vorbereitete Kuchenform füllen und für 1 Stunde und 10 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen und je nachdem den Kuchen rausnehmen oder noch weitere 5 Minuten backen.

Den Apfelkuchen in der Form auskühlen lassen und dann je nach Belieben mit einer Kugel Vanilleeis oder Schlagsahne servieren.

*Hast du das Rezept ausprobiert? Ich würde mich sehr über dein Feedback freuen!*