



**BIOSÜDTIROL**

## Bio-Bäuerin Evi serviert: Oma Mitzi's Becherkuchen

Zubereitungszeit: 1,15 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten (15 Portionen)

2 Story Inored Äpfel

1 ½ Joghurtbecher Zucker

1 Becher Rapsöl

3 Eier

1 Becher Naturjoghurt

3 ½ Becher Mehl

¾ Brief Backpulver

### Zubereitung

Den Zucker mit dem Öl und dem Naturjoghurt schaumig rühren. Nach und nach die Eidotter dazugeben. Mehl und Backpulver sieben und gemeinsam mit dem Eischnee unter den Teig heben. Den Teig in die Form geben und mit Apfelspalten belegen. Die Küchlein bei 160 Grad ca. 50 Minuten lang backen. Mit Staubzucker bestreuen und mit einem Lächeln servieren.

### Evi's Tipp:

Je nach Jahreszeit und Lust und Laune kann der Kuchen zusätzlich mit Nüssen, Mandeln, Kokosflocken oder mit Zimt bestreut werden. Guten Appetit!