



Apfelrührkuchen

Wir verquirlen das Öl (oder die Margarine) und den Zucker mit dem Mixer, geben danach die Eidotter und den mit Zucker steif geschlagenen Eischnee dazu. Wir bespritzen die Äpfel mit Kognak, bestreuen sie mit zwei Löffeln Zucker und geben sie zusammen mit den Nüssen in die Mischung. Zum Schluss vermischen wir das Backpulver mit dem Mehl und verrühren es unter Beigabe von kleinen Mengen mit den anderen Zutaten. Der Rührteig wird in eine gefettete Backform oder auf ein Blech gegeben und bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde lang gebacken.

1/2 Tasse Öl oder
150 g Margarine
1,5 Tassen Zucker
2,5 Tassen Mehl
4 Eier
1/2 Beutel
Backpulver
2,5 Tassen
kleingeschnittene
Äpfel
1 Tasse Walnüsse
ein wenig Kognak