



Sehen · Probieren · Genießen
Schaalgasse 18, Solothurn



Apfelkuchen

3 Eier
250 g Zucker
½ Päckli Vanillezucker
200 ml **Rapsöl VOM FASS**
100 g Baumnusskerne, gehackt
300 g Apfelstückli
1 EL **VOM FASS Calvados**
300 g Mehl
1 TL Backpulver

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker verrühren, bis die Masse cremig ist.

Danach das **Öl**, die Baumnusskerne, die Apfelstückli und den **Calvados** begeben. Sorgfältig mit einer Kelle unter das Eier-Zuckergemisch heben.

Mehl und Backpulver begeben, mischen und in eine gut ausgefettete und bemehlte Springform (Durchmesser 26 cm) geben.

Backen:

Im vorgeheizten Backofen, auf der untersten Rille bei 180 bis 200 Grad 45 Minuten backen.

„en guete“

