



Versunkener Apfelkuchen mit Haferflocken-Crunch

Herrlich einfach und unglaublich saftig: Dieser Kuchen ist ein gern gesehener Gast bei jedem Kaffeekränzchen.

Zutaten

1 Portionen

Zutaten:

4 Äpfel, klein
175 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 ml Byodo Back-Öl Klassik
150 g Joghurt
120 g Magerquark
3 Eier
60 g Amarettini
1 Pries Byodo Meersalz
3 EL Zitronensaft
3 EL Vollkorn Haferflocken
1 EL Byodo Bratöl Klassik
1 EL Zucker
Springform, 28 cm

Zubereitung

Weizenmehl und Backpulver vermischen. Öl, Eier, Joghurt, Quark, Salz, Zucker und Vanillezucker verrühren. Das Mehl in die Eiermasse geben und alles zu einem glatten Rührteig verarbeiten. Die Amarettini zerbröseln und unterheben. Die Äpfel schälen und vierteln, mit Zitronensaft einpinseln. Die Außenseite der Äpfel einige Male der Länge nach fächerförmig einritzen. Den Teig in die Springform füllen. Die Apfelviertel mit der Innenseite nach unten in den Teig legen, leicht hineindrücken.

Den Apfelkuchen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 50-55 Minuten backen. In der letzten Viertelstunde abdecken.

Die Vollkornflocken mit etwas Öl in der Pfanne anrösten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Auf dem noch warmen Apfelkuchen verteilen.

Mehr Ideen und Tipps zum Backen mit Öl finden Sie [hier](#).