



Klimafreundlich und lecker

Rezept im September: Versunkener Apfelkuchen

Zutaten für 16 Stücke

125g	Margarine	1 P.	Vanillezucker
125g	Zucker	2 TL	Backpulver
3	Eier	2 EL	(Hafer-)Milch
200g	Mehl	750g	Äpfel

So geht's

1. Das weiche Fett mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und mit der (Hafer-)Milch zu einem glatten Teig rühren.
2. Springform einfetten, mit Semmelbröseln ausstreuen und den Teig hineingeben.
3. Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Wölbung mit dem Messer einige Male einschneiden und die Hälften mit der Wölbung nach oben auf den Teig setzen.
4. Den Kuchen bei 180 Grad mindestens 40 Minuten backen.

Tipp

Statt Äpfel können je nach Saison Rhabarber, Birnen, Zwetschgen auf den Teig gesetzt werden.

Und das bringt's

Es entstehen nur 45g CO₂ pro Stück.

Zum Vergleich: Für eine Portion Spaghetti Bolognese entstehen 1,5kg CO₂!