



Ölmühle Sailer
Aus Freude am Öl

www.oelmuehle-sailer.at

APFEL-WALNUSSKUCHEN

Zutaten:

250 g Dinkelmehl

200 g Rohrzucker

150 g Kokosnussöl (Ölmühle Sailer)

5 Eier

80 g Walnussmehl (Ölmühle Sailer)

2 Äpfel

50 g Rosinen

1 Päckchen Vanillezucker

1/2 Päckchen Backpulver

3 EL Zimtpulver

Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen und die Äpfel dann in kleine Stücke schneiden. Das Kokosnussöl zergehen lassen und gemeinsam mit den Eiern, dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig mixen. Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben. Zimt, Walnussmehl, Rosinen und Apfelstückchen ebenfalls unterhebend und zu einem Teig verrühren.

In eine runde Kuchenform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Umluft ca. 40-50 Min. backen.