

Apfelkuchen - 1 Blech

Blech mit Margarine gut einfetten.

Äpfel waschen, schälen, Strunk und faule Stellen entfernen und vierteln. Äpfel an der runden Seite einige Millimeter tief fächerartig einschneiden.

Backofen vorheizen Ober-/Unterhitze 200 C°.

250 g Margarine mit

180 g Zucker schaumig rühren

600 g Mehl

6 gestr. TL Backpulver

1 Prise Salz

4 Ei-Ersatz

300 ml Sojamilch verrühren und zur Zucker-Margarine-Masse geben.

Alles verrühren. (Der Teig soll locker vom Löffel gleiten). Bei Bedarf noch etwas Sojamilch zugeben.

Teig auf das Blech streichen.

Äpfel auf den Teig legen und mit Zimt bestreuen.

Kuchen 30 Minuten backen.