

Wirzpastete

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Zimt
Apfel
Kirsche

400 g Zucker
4 Eier
1 pk Vanillezucker
320 g Mehl
1/2 pk Backpulver
1/4 l Öl
4 ts Zimt
3 Boskop-Äpfel
100 g Haselnüsse; ganz
1/2 Glas Sauerkirschen;
; abgetropft

* Quelle
- Videotext
- ARD/ZDF

* erfaßt von
- Frank Dingler
- 10.12.1998

Aus Zucker, Eiern, Vanillezucker, Mehl, Backpulver, Öl und Zimt einen Rührteig herstellen.

Äpfel klein würfeln und mit den ganzen Haselnüssen und den Sauerkirschen unter den Rührteig heben.

1 große oder 2 kleine Kastenformen ein wenig fetten, gut mit Paniermehl ausstreuen und den Teig einfüllen. Die kleinen Formen bei 175 °C 70 Minuten backen, die großen 85 Minuten.