

German Apple Cake



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 šoljaulja
- 2 šolješecera
- 1 kašikavanilin šecera
- 2 šoljebrašna
- prstohvatsoli
- 1 kašicacimeta
- 1 kašicicasode bikarbone
- 3 jabuke

Priprema

Umutiti jaja, šećer i vanilin šećer. Dodati ulje, pa još kratko miksati. Zatim dodati brašno, so, cimet i sodu bikarbonu. Sve umutiti.

Jabuke oguliti i narezati na listice. Dodati u smjesu, pa pažljivo sjediniti. Sipati u pleh, obložen papirom za pečenje.

Peci u pecnici, zagrijanoj na 190 C oko 55 minuta.

Pecen kolac prohladiti, rezati na parcad. Posuti prah šećerom.

Poslužiti uz sladoled ili šlag.

Savet

1 šolja = 200 ml