

## **Selterkuchen** (auch Tassenkuchen genannt)

### **Zutaten** (bei normaler Kaffetasse ausreichend für Springform, bei Kaffeepott ausreichend für 1 Blech):

1 Tasse (Sonnenblumen-) Öl  
2 Tassen Zucker  
4 Eier  
1 Tasse Selter (oder anderes Sprudelwasser)  
3 Tassen Mehl  
1 Tüte Backpulver  
mehrere Äpfel  
Zucker und Zimt  
(optional 2 Esslöffel Kakao)

### **Zubereitung:**

Springform bzw. Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Öl, Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und so verrühren, dass der Zucker sich aufgelöst hat. Mehl und Backpulver hinzugeben und verrühren. Sobald der Teig zu fest wird, das Sprudelwasser hinzugeben und weiter rühren.

Der Teig sollte eine noch etwas fließende Konsistenz haben. Teig in die Form füllen und die Apfelstücken schön dicht auf dem Teig verteilen. Dann mit der flachen Hand die Äpfel leicht in den Teig drücken. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen 40 min. bei 200°C backen.

### **Optional:**

Nur ca.  $\frac{3}{4}$  des Teiges in die Form geben. Den gesiebten Kakao in den restlichen Teig einrühren und dann den Schokoteig kreuz und quer auf dem anderen Teig verteilen. Mit den Äpfeln wie oben beschrieben belegen.