



Easy Peasy Apfelkuchen

Zauberkasten plus

Das brauchst du dafür:

- 100 g zimmerweiche Butter
- 70 g Zucker
- 4 Eier
- 220 g Dinkelmehl (630)
- ½ Pck. Backpulver
- Messerspitze Zimt oder Winterkuss von Edelschmaus
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 3 Äpfel

So wird's gemacht:

- Backofen auf 180 ° C Ober - /Unterhitze vorheizen.
- Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Zucker Butter, Eier in den Mixtopf geben und 3 Min. I Stufe 4 schaumig rühren .
- Rühraufsatz entfernen und Mehl, Backpulver und Zuckerrübensirup, Zimt hinzufügen und ca. 20 Sek. I Stufe 6 mit Hilfe des Spatels zu einem cremigen Teig verarbeiten.
- Zauberkasten plus fetten und mit etwas Mehl bestäuben. Rührteig hineinkippen
- Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit dem Apfeltkerner entfernen. Die Äpfel mit etwas Abstand in die Form, auf den Teig stellen du ganz leicht andrücken
- Den Kuchen im **vorgeheizten Backofen bei 180 ° C Ober - /Unterhitze 60 Min.** backen.
- Damit er nicht zu dunkel wird, kann man ihn bei der Hälfte der Backzeit mit Alufolie oder Backpapier abdecken.