

Apfel-Zupf-Kuchen

Aus der runden Stoneware

Vorbereitungszeit 20 Min | Backzeit 40 Min

So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Äpfel, Zitronensaft und Zucker in den Mixtopf geben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 9 Min/100°C/Stufe 1 kochen. Anschließend 20 Sek/Stufe 5 pürieren.

Zucker, Butter, Mehl, Eier und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 1 Min/Stufe 4 mit Hilfe des Spatels vermischen.

Kuchenform einfetten, leicht bemehlen und 2/3 des Teiges in die Springform rollen, Rand nach oben rollen.

Apfelmus auf den Teig geben und den restlichen Teig darauf verteilen.

Kuchen in den Backofen geben und 40 Min backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Wer möchte kann auf das Apfelmus noch Rosinen darauf legen.



ZUTATEN: für 12 Stücke

- 750 g Äpfel
- 20 g Zitronensaft
- 50 g Zucker
- 150 g Zucker
- 300 g Butter
- 550 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Pck Vanillezucker
- Puderzucker

Gutes Gelingen, Deine Melli