

Schneller Apfelkuchen aus der runden Stoneware von Pamperedchef®



Abbildung IRezeptidee von Susanne Altschuh

Zutaten:

4 Eier
200g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250g Mascarpone
200g Mehl
1 Päckchen Backpulver
etwas Zimt
4 Äpfel
Zucker
Zimt - Puderzucker

Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillezucker und Mascarpone nacheinander verrühren – 3 Minuten/Stufe 4
Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterrühren – 30 Sekunden/Stufe 3
2 Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden und zum Teig geben, etwas Zimt dazugeben und alles gut verrühren.
Dann den Teig in die Runde Stoneware von Pamperedchef® geben und glattstreichen.

Die restlichen zwei Äpfel ebenfalls schälen, mit einem Hobel fein hobeln und Dachziegelartig auf dem Teig verlegen (ich hatte nur noch einen Apfel gebraucht)
Nun mit etwas Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C/Ober-/Unterhitze/Rost/ auf der untersten Schiene 50 - 55 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen liefert ein anderes Ergebnis als meiner.

Nach dem abkühlen des Kuchens Puderzucker und Zimt vermischen und über den Kuchen streuen.

Viel Spaß beim Nachbacken mit dem tollen Rezept nach der Idee von Susanne Altschuh.

Martina Ziehl mit Pamperedchef®

Mein Rezeptheft: www.martinaziehl.de

Mein Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de

Weitere leckere Rezepte: www.martinaziehlmitpamperedchef.de