

Cynthia Barcomi
Apfel-Zimt-Kaffeekekuchen

Freitag, 20. Oktober 2017
Rezept für 16 Stücke

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: einfach
Süßes, Vegetarisch

Zutaten:

Für den Teig:

2	Äpfel
280 g	Mehl
1 TL	Natron
1 TL	Zimt
1/2 TL	Salz
125 g	weiche Butter
125 g	brauner Zucker
125 g	weißer Zucker
2	Eier
1 TL	Vanille-Extrakt
200 g	saure Sahne



Für das Topping:

75 g	Muscovado-Zucker
75 g	Mehl
1 TL	Zimt
125 g	weiche Butter
50 g	kernige Haferflocken

Für die Glasur:

80 g	Muscovado-Zucker
1/2 TL	Vanilleextrakt
2 EL	Wasser

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.
2. Eine rechteckige Backform von 24 x32 cm mit Butter ausfetten.
3. Die Äpfel schälen, entkernen und grob hacken.
4. Mehl, Natron, Zimt und Salz vermischen.
5. Die Butter in einer großen Rührschüssel mit beiden Zuckersorten cremig schlagen, bis die Masse leicht und fluffig ist. Dann nach und nach die Eier dazugeben und unter die Masse schlagen. Sind die Eier gut untergeschlagen das Vanilleextrakt zugeben.
6. Abwechselnd die Mehlmischung und die saure Sahne unter den Teig mischen.
7. Zuletzt die Apfelstückchen unter den Teig heben. Diesen in die vorbereitete Backform füllen und darauf achten, dass er bis zu den Rändern verteilt wird.

8. Für das Topping Muscovado-Zucker, Mehl, Zimt, Butter und Haferflocken in eine Schüssel geben und vermischen, bis die Masse grob krümelig ist.
9. Diese über den Teig in der Backform streuen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 40-50 Minuten backen.
10. Den gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen.
11. In der Zwischenzeit für die Glasur Muscovado-Zucker, Vanilleextrakt und Wasser in einem Topf glatt rühren und aufkochen. Die Glasur 2 Minuten kochen lassen und anschließend über den Kuchen träufeln.

Pro Stück: 353 kcal / 1477 kJ

46 g Kohlenhydrate, 4 g Eiweiß, 16 g Fett