

Rezept

Apfelmus-Kuchen mit Zimtglasur

Ein Rezept von Apfelmus-Kuchen mit Zimtglasur, am 19.01.2025

Zutaten

300 g weiche Butter	250 g Zucker
Salz	4 Eier (M)
250 g Apfelmus	350 g Mehl
1 Pck. Backpulver	200 g Puderzucker
250 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)	2 TL Zimtpulver
20 ml Milch	1 Backblech (Innenmaße ca. 41 × 35 cm)
Butter für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal, 18 g F, 4 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Die zimmerwarme Butter mit Zucker und 1 Prise Salz in ca. 8 Min. hell-cremig aufschlagen. Eier nach und nach unterrühren. Dann das Apfelmus hinzufügen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen und unter den Teig rühren.
2. Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
3. Puderzucker, Frischkäse und Zimt in ca. 3 Min. cremig aufschlagen. Milch einfließen lassen und kurz weiterrühren. Den Tortenboden vom Backpapier lösen und auf eine Kuchenplatte geben. Glasur gleichmäßig auf dem Kuchen verstreichen. Etwa 30 Min. kühl stellen.