

Rezept

Knuspriger Becherkuchen

Ein Rezept von Knuspriger Becherkuchen, am 09.06.2023

Zutaten

4 Äpfel (ca. 600 g, z. B. Topaz)	Saft und fein abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
2 Becher Sahne (à 200 g)	2 Becher Zucker (ca. 200 g)
2 Pck. Vanillezucker	3 Becher Mehl (ca. 400 g)
1 Pck. Backpulver	4 Eier
125 g Butter	5 EL Milch
1 Becher kernige Haferflocken (ca. 100 g)	1 Becher Haselnussblättchen (ca. 100 g)
1 Becher Mandelstifte (ca. 100 g)	½ TL gemahlener Zimt
Fett für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfelter). Achtel in 1 - 2 cm große Stücke schneiden, mit Zitronensaft mischen. Den Backofen auf 190° vorheizen.
2. Die Sahne in eine Schüssel gießen, Zitronenschale hinzufügen. Den Becher säubern. 1 Becher Zucker abmessen, mit 1 Pck. Vanillezucker zur Sahne geben. Das Mehl abmessen, mit Backpulver mischen. Die Sahnemischung 2 - 3 Min. aufschlagen, die Eier einzeln unterrühren. Dann die Mehlmischung rasch unterrühren. Das Blech einfetten, den Teig darauf verstreichen, mit den Apfelstücken bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.
3. Die Butter zerlassen. Den 2. Becher Zucker, das übrige Päckchen Vanillezucker und die Milch unterrühren, aufkochen. Haferflocken, Haselnussblättchen, Mandelstifte und Zimt gut unterrühren.
4. Die Haferflocken-Nuss-Mischung esslöffelweise auf dem Kuchen verteilen und mit dem Löffelrücken vorsichtig verstreichen. Den Kuchen weitere ca. 15 Min. (Mitte) backen. Auskühlen lassen.