



APFELKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

FÜR DEN BODEN

250 g

250 g Ei(er)

250 g Zucker

250 g Butter, geschmolzen

1 Prise(n) Salz

6 Vanillezucker

250 g Weissmehl

8 g Backpulver

FÜR DEN BELAG

500 g Äpfel

0.5 Zitrone(n), Saft davon

1 Msp. Zimt

30 g Zucker

50 g Mandeln, gehobelt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis, Eier, Zucker, geschmolzene Butter, Salz und Vanillezucker gut miteinander verrühren. Mehl und Backpulver vermischen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren. In ein tiefes Blech streichen.
3. Äpfel schälen, würfeln und mit Zitronensaft und der Zimt-Zucker-Mischung marinieren. Gleichmäßig auf der Kuchenmasse verteilen. Mandeln über die Äpfel streuen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
5. **Tipp:** Statt Äpfel können auch Birnen verwendet werden.