

Apfel-Zimt-Kuchen

Zeit gesamt
1h 5min



Zubereitungszeit
25min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Zitronen	1 St.
Äpfel, rot	2 St.
Butter	125 g
Brauner Zucker	120 g
Salz	
Vanille Zucker	20 g
Eier	2 St.
Apfelmus	180 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 TL
Zimt	0.5 TL
Crème fraîche	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Kastenform 28 cm, grobe Reibe,
SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob raspeln. In einer Schüssel mit 2 EL Zitronensaft vermengen.
2. In einer Schüssel Butter, Zucker, Salz und Vanillinzucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig rühren. Eier und Apfelmus unterschlagen. Mehl, Backpulver und Zimt mit Crème fraîche kurz unterrühren. Geraspelten Apfel unterheben.
3. Teig in eine gefettete Kastenform füllen. Apfel-Zimt-Kuchen im Backofen ca. 40 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	191 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	8 g