



Apfel-Zimt-Butterkuchen



the Combi Wave™ 3 in 1

* Der abgebildete Artikel ist ein Oberesmodell.

Sage®

Apfel-Zimt-Butterkuchen



the Combi Wave™ 3 in 1

 Vorbereitung: 30 Minuten / Kochzeit: 40-45 Minuten / Ruhezeit: 10 Minuten

 Für 8 Personen

225 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
125 g ungesalzene Butter
(Zimmertemperatur) + 20 g geschmolzene
Butter (zum Bestreichen)
100 g (+ 2 extra Teelöffel) Zucker
2 Teelöffel Vanilleextrakt
2 große Eier

180 ml Milch
1 mittelgroßer Granny Smith-Äpfel
(geschält, entkernt und in dünne Scheiben
geschnitten)
½ Teelöffel gemahlener Zimt
Puderzucker zum Bestäuben
Schlagsahne und Himbeeren als Garnitur

Zubereitung

1. Boden und Seiten einer 20 cm großen Kuchenform mit Backpapier auslegen.
2. Mehl und Backpulver sieben.
3. Mit einem Standmixer Butter, Zucker und Vanilleextrakt zu einer hellen, luftigen Mischung schlagen. Eier nacheinander hinzufügen und Masse nach jedem neu hinzugefügten Ei gut aufschlagen.
4. Mehl-Backpulver-Mischung und Milch mithilfe einer Silikonspatel in drei Portionen vorsichtig unterheben.
5. Teig in die vorbereitete Kuchenform füllen. Apfelscheiben gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen, damit sie sich leicht überlappen. Mit geschmolzener Butter bestreichen. Zimt und die zwei extra Teelöffel Zucker miteinander vermischen und über die Äpfel streuen.
6. Untersetzer auf den Drehteller stellen, die OFEN-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 180 °C, mit dem oberen Drehknopf 45 Minuten einstellen. Vorheizvorgang durch Drücken auf die START-Taste beginnen. Nach Ende des Vorheizvorgangs die Form auf dem Untersetzer platzieren und die START-Taste betätigen, um den Backvorgang zu beginnen. Kuchen ca. 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe).
7. Kuchen für 10 Minuten in der Pfanne ruhen lassen, danach auf einen Drahtgitterrost stürzen, umdrehen und mit der Oberseite nach oben auskühlen lassen.
8. Mit Puderzucker bestäuben. Mit Schlagsahne und Himbeeren servieren.