



ovomaltine

OVO

APFEL ZIMT KUCHEN



ZUBEREITUNG OVO APFEL ZIMT KUCHEN

ZUTATEN

Apfel Topping

25 g Butter
 1 Päckchen Vanille-Zucker
 2 TL Zimt
 1 Prise Salz
 4-5 Äpfel, geschält, in Würfel

Rührteig

200 g weiche Butter
 150 g Zucker
 4 Eier
 170 g Mehl
 1 TL Backpulver
 100 g Ovomaltine Schokolade,
 in Stücken

ZUBEREITEN

Apfel Topping

1. Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel (1 cm) schneiden.
2. Die Butter in einer Pfanne auf kleiner Stufe schmelzen lassen, mit Vanille Zucker, Zimt und Salz vermischen.
3. Äpfel begeben und unter ständigem Rühren für 3 Minuten anbraten und beiseitestellen.

Rührteig

1. Eine Springform von 24 cm Durchmesser ausbuttern und mit etwas Mehl ausstäuben.
2. Die weiche Butter mit dem Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer cremig schlagen.
3. Die Eier nacheinander hinzufügen, dabei jedes Ei gut unterrühren. Wenn alle Eier im Teig sind, den Teig für weitere 10 Minuten luftig rühren.
4. Mehl und Backpulver mischen und über den Teig sieben und vorsichtig unterrühren.
5. Ovomaltine Schokolade zerkleinern und unter den Teig heben. Achtung den Teig nicht zu fest rühren, damit er schön luftig bleibt.
6. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und glattstreichen.
7. Das Apfel Topping auf dem Teig verteilen und etwas in den Teig drücken.
8. Den Ovo Apfel Zimt Kuchen in der Mitte des Backofens bei 180° C Ober- und Unterhitze für ca. 55 Minuten backen. Stäbchenprobe in der Kuchenmitte machen.
9. Ovo Apfel Zimt Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen.