Artikel vom 30.09.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 15:43 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/apfelmuskuchen

Apfelmuskuchen



Zutaten (für 12 bis 15 Stücke):

250 g Mehl,

½ P Backpulver,

1 P Vanillezucker,

200 g Zucker,

½ TL Zimt,

300 g Apfelmus,

2 Eier,

150 g weiche Butter,

100 g Mandelstifte,

½ Apfel,

Zucker und Zimt zum Bestreuen.

Zubereitung:

Alle Zutaten, bis auf den Apfel und eine kleine Handvoll Mandelstifte, in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine Kastenform einfetten und den Teig hineinfüllen. Apfel entkernen und in schmale Spalten schneiden und auf dem Kuchen verteilen. Mit Zucker, Zimt und den restlichen Mandelstiften bestreuen. Den Kuchen für circa 55 Minuten im Ofen backen. Mit einem Holzspieß Garprobe machen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Nadine Hörster