

saftiger Apfelkuchen "Sansibar":

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- 100 g brauner Zucker
- 2 TL Zimt
- 2 EL Zitronensaft
- 1600 g Äpfel (geschält, entkernt und geviertelt)
- 320 g Butter
- 300 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker (oder 2 EL selbstgemachter Vanillezucker)
- 6 Eier
- 450 g Dinkelmehl 630
- 1 Päckchen Backpulver
- 20 g Rum (optional)

Zubereitung:

Braunen Zucker und Zimt in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren. Puderzucker in die große Nixe oder mittlere Edelstahlschüssel umfüllen.

Die Hälfte der Äpfel in den Mixtopf geben und **5 Sek./ Stufe 4,5** zerkleinern (eventuell mit dem Spatel etwas helfen) und in die Schüssel zum Zucker geben. Die zweite Hälfte ebenfalls zerkleinern und zu den anderen Äpfeln geben. Zitronensaft hinzufügen und alles verrühren.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in den Mixtopf geben und **2 Min./ 37°C Grad/ Stufe 5** aufschlagen.

Mehl, Backpulver und optional Rum hinzufügen und mit Hilfe des Spatel **30 Sek./ Stufe 5** vermischen.

Den Backofen auf **180* C Grad Ober-Unterhitze** vorheizen.

Die Hälfte des Teig in den großen Ofenzauberer geben und glatt streichen. Die Hälfte der Äpfel schön dicht auf der Teigmasse verteilen. Dann den Rest Teig auf die Äpfel geben und diesen wieder mit dem Rest der Äpfel belegen.

Ofenzauberer auf den Rost mittig in den vorgeheizten Ofen geben und **ca. 60 Minuten backen**.

Bitte zwischendurch gucken, ob der Kuchen in den letzten 20 Minuten etwas abgedeckt werden muss, damit er nicht zu dunkel wird.

Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und dann genießen.

Tipp: Die letzte Schicht Äpfel kann noch mit Mandelhobeln bestreut werden.

Dazu passt Vanilleeis und/oder frisch geschlagene Sahne.



Sibylle Hansen selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix

Repräsentantin im Raum Paderborn, Eichenweg 55, 33178 Borcheln, Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de

