



saftiger Brombeer-Äpfelkuchen

einfach backen!

ERGIBT: 1 FORM, 22CM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 20MIN.

BACKZEIT: CA. 45MIN.

ZUTATEN

100g Butter, flüssig
250g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
1/2 Zitrone, Schalenabrieb
90g Rohrzucker
150ml Milch
2 Eier
2-3 Äpfel
150g Brombeeren
25g Butter, kalt
2 EL Rohrzucker

Puderzucker, zum stauben

ZUBEREITUNG

- 1. Heize den Ofen auf 180°C O/U vorheizen.** Stelle einen mit Backpapier eingeschlagenen Tortenring auf das Backblech oder fette eine Springform ein.
- Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen.
- Vermische das Mehl, Backpulver, Vanille, Zitronenschalenabrieb und den Zucker in einer Schüssel. Gib die Milch, Eier und die Butter hinzu, alles rasch zu einem glatten Teig verrühren.
- Den Teig in die vorbereitete Form geben. Drücke die Hälfte der Brombeeren in den Teig. Die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Apfelspalten über den Brombeeren verteilen, die restlichen Brombeeren darüber geben und leicht in den Teig eindrücken.
- Butter in Flocken auf dem Kuchen verteilen und mit dem Zucker bestreuen.
- Im Ofen für ca. 40-45min. goldbraun backen, anschliessend komplett abkühlen lassen.
- Mit Puderzucker stauben.

