

Leicht 

Apfelmuskuchen aus der Vollpension

Zutaten

Rührteig

3 Eier
200 g Zucker
120 ml Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)
120 ml Mineralwasser
400 g Weizenmehl
2 TL Backpulver

Füllung

700 g Apfelmus

Crème

400 g Schlagobers
2 Pkg. Vanillezucker
2 Pkg. Sahnesteif
200 g Sauerrahm
200 g Crème fraîche

Zum Bestreuen

Zimt-Zucker-Mischung

Dauer

20 Minuten Zubereitung
20 Minuten Backen
30 Minuten auskühlen lassen
Mind. 1 Stunde kalt stellen

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2 Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Öl und Mineralwasser dazugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und nach und nach unterrühren, bis ein glatter, gleichmäßiger Teig entsteht.
- 3 Den Teig gleichmäßig auf das vorbereitete Backblech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Rohr bei 160 Grad Umluft ca. 20 Minuten hellbraun backen. Den Boden anschließend vollständig auskühlen lassen.
- 4 Das Apfelmus gleichmäßig auf dem ausgekühlten Kuchenboden verteilen und glatt streichen.
- 5 Für die Crème den Sauerrahm und die Crème fraîche in einer Schüssel glatt rühren. In einer separaten Schüssel das Schlagobers mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen.
- 6 Das steif geschlagene Schlagobers vorsichtig unter die Sauerrahm-Crème-fraîche-Mischung heben, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.
- 7 Die Crème gleichmäßig über das Apfelmus geben und glatt streichen. Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen – am besten für mindestens eine Stunde, damit die Crème schön fest wird.
- 8 Kurz vor dem Servieren die Zimt-Zucker-Mischung gleichmäßig über die Crème streuen, den Kuchen in Stücke schneiden und genießen.

Beim Schneiden ein scharfes Messer verwenden, das nach jedem Schnitt kurz in heißes Wasser getaucht wird. So bleiben die Stücke schön sauber und die Crème schmiert ned!