

Apfelkuchen aus dem Reiskocher

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

2 Äpfel
2 Esslöffel Butter
3 Esslöffel geschmolzene Butter
70 g Mehl
50 g Zucker
1 Teelöffel Backpulver
1 Salz
2 Eier
3 Esslöffel Rohrzucker
etwas Pflanzenöl
Puderzucker zum Bestäuben

Wer hätte das gedacht? Ein Apfelkuchen aus dem Reiskocher. In gerade mal 30 Minuten steht die süße Leckerei auf dem Kaffeetisch und lässt garantiert nicht vermuten, dass sie im Topf zubereitet wurde.

- 1 -

Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden.

- 2 -

In einer antihaftbeschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze 2 EL Butter schmelzen und die Äpfel dazugeben. Ein paar Minuten garen lassen und dabei ab und zu schwenken. Den Rohrzucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen.

- 3 -

Den Innentopf des Reiskochers mit etwas Öl einfetten und den Boden des Topfs mit Apfelscheiben bedecken. Die restlichen Apfelscheiben beiseite stellen.

- 4 -

Mehl, Zucker und Backpulver vermischen. Eier verquirlen, mit der Butter verrühren, zu den trockenen Zutaten geben und zu einem Teig verrühren.

- 5 -

Den Teig gleichmäßig über die Äpfel verteilen, sodass sie vollständig bedeckt sind.

- 6 -

Den Innentopf in den Reiskocher setzen und einschalten. Falls der Kuchen nach dem ersten Kochzyklus noch nicht vollständig gar ist, den Kochmodus ein zweites Mal starten und gegebenenfalls vorzeitig beenden, sobald der Kuchen fertig ist.

- 7 -

Ca. 10 Minuten im Topf abkühlen lassen und dann vorsichtig auf einen Teller stürzen. Die restlichen Apfelspalten kreisförmig auf dem Kuchen verteilen und mit Puderzucker bestäuben.