

Apfelkuchen mit Grießpudding und Zimt

VORBEREITEN

45
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig

3 Eier
125 g Butter
200 g Zucker
230 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz
1 Apfel
5 Esslöffel Milch

Für den Pudding

500 ml Milch
50 g Hartweizengrieß
50 g Zucker
1 Ei
1 Teelöffel Zimt

Für das Topping

1/2 Apfel
2 Esslöffel Honig
1 Prise(n) Zimt

Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)

Der Duft von Gebäck löst bei uns im Office schon viel Schwärmerei aus. Wenn es speziell um Apfelkuchen geht, gibt es meist kein Halten mehr. Heute kommt der geliebte Apfel umgeben von fluffigem Teig mit cremigem Grießpudding auf den Teller. Gepimpt wird der Kuchenknüller mit Ahornsirup, karamellisierten Äpfeln und einer Prise Zimt.

- 1 -

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Eier, Butter und Zucker ca. 3 Minuten hellgelb aufschlagen.

- 2 -

Mehl mit Salz und Backpulver vermengen und abwechselnd mit Milch unter die Eimasse rühren. Äpfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und unter den Teig heben. Springform einfetten und Teig hineinfüllen.

- 3 -

Kuchen im heißen Ofen 35-40 Minuten backen und Stäbchenprobe machen. Kuchen nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.

- 4 -

Für den Grießpudding Milch und die Hälfte des Zuckers unter Rühren aufkochen. Grieß einrühren und 5 Minuten köcheln lassen. Ei trennen. Eigelb mit 4 EL der Grießmischung glattrühren. Zurück zur restlichen Mischung in den Topf geben und erneut kurz aufkochen. Pudding vom Herd nehmen, Zimt einrühren und abkühlen lassen.

- 5 -

Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen, unter den

Apfelkuchen mit Grießpudding und Zimt

ausgekühlten Pudding heben und kaltstellen.

- 6 -

Für das Topping Apfel entkernen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Honig in einer Pfanne erwärmen, Apfelstücke hinzugeben und 3-4 Minuten karamellisieren.

- 7 -

Pudding auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen und mit Apfelstücken belegen. Kuchen mit Honig und einer Prise Zimt garnieren.

- 8 -

Dieser Kuchen ergibt 12 Stücke.