

## Apfelmuskuchen mit Schokotropfen

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



- die Naschkatzen unter deinen Gästen stehen bei dem Duft sicherlich schon in den Startlöchern.

Nach einem Rezept von [eat, little bird](#)

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backform einfetten.

- 2 -

In einer großen Schüssel Eier, hellen und braunen Zucker mit einem Mixer verrühren. Butter und Apfelmus hinzufügen und zu einer homogenen Masse verarbeiten.

- 3 -

Mehl, Backpulver und Gewürze vermischen. Zum Ei-Butter-Mix geben und zu einem glatten Teig verrühren. Schokotropfen unterheben. Teig in Backform füllen und im heißen Ofen 45-60 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

### Zutaten für 1 Kuchen

370 g Apfelmus  
220 g Zucker  
50 g brauner Zucker  
150 g Butter + 2 EL zum Einfetten  
250 g Mehl  
1 1/2 Teelöffel Backpulver  
1 Prise(n) Salz  
3 Teelöffel Zimt  
1 Prise(n) Muskatnuss  
1 Teelöffel gemahlene Nelken  
200 Schokotropfen  
2 Eier  
Puderzucker zum Bestäuben

### Besonderes Zubehör

Gugelhupfform  
Handmixer

Mit einem einfachen Rührteig zauberst du den Saftigsten unter den Gugelhupfen. Was sein Geheimnis ist? Nicht etwa die kleinen, schmelzenden Schokotropfen, sondern fruchtiges Apfelmus, das mit verbacken wird. Sobald deinen Apfelmuskuchen eine Schicht Puderzucker bedeckt, kannst du den Startschuss zum Naschen erteilen