

Apfelmuskuchen mit Mascarponecreme vom Blech

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

400 g Mehl
250 g Zucker
3 Eier
160 g weiche Butter
2 Päckchen Backpulver
150 ml Mineralwasser
400 g Apfelmus
50 g Zucker
2 Teelöffel Zimt

Für die Mascarponecreme

50 g Zucker
1 Zitrone
300 g Mascarpone
400 ml Sahne
1 Teelöffel Vanille-Extrakt

Besonderes Zubehör

Handmixer

Hallo, du saftiges Stück Kuchen! Kein Wunder, dass nur noch du alleine auf dem Backblech zurück bleibst und sich alle um dich reißen. Dein Kuchenbäcker weiß eben, wie er dich unwiderstehlich macht. Das doppelte Topping mit fruchtigem Apfelmus und sahniger Mascarponecreme

umgibt bestimmt nicht aus purem Zufall dein saftiges Innere.

Nach einem Rezept von Kinder, kommt essen!

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Eier, Zucker und Butter mit einem Handmixer schaumig rühren. Mehl und Backpulver vermengen und dazugeben. Zusammen mit Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren.

- 3 -

Teig gleichmäßig auf Backblech verteilen und im heißen Ofen 15-20 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen.

- 4 -

Für die Mascarponecreme Zitronenschale abreiben und mit Zucker vermischen. Mit Mascarpone vermengen und cremig rühren. Sahne mit Vanille-Extrakt steif schlagen und unter Zitronen-Mascarpone heben. Creme beiseitestellen.

- 5 -

Kuchen gleichmäßig mit Apfelmus bestreichen. Mascarponecreme darauf verteilen. Zucker und Zimt mischen und darüberstreuen. Kuchen mindestens 1 Stunde kalt stellen.