

## Apfelmus-Kuchen (Ø 28 cm)

Für die Springform (Ø 28 cm mit  
Rohrbodeneinsatz):

etwas Fett

### Rührteig:

180 g weiche Margarine oder Butter  
240 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Zitronenschale  
1 1/2 TL gemahlener Zimt  
3 Eier (Größe M)  
500 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
4 EL Rum  
250 g Apfelmus  
100 g Dr. Oetker Haselnüsse gehackt  
200 g Rosinen



etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Den Kuchen mit aufgekochtem Apfelgelee bestreichen und mit gebräunten, gehobelten Mandeln bestreuen.

**1. Vorbereiten:** Springform mit Rohrboden fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Rührteig:** Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Finesse und Zimt unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit dem Rum in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Apfelmus mit Nüssen und Rosinen unterrühren. Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 50 Min.**

Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form auf den Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 12 g, Kh: 40 g, kJ: 1.228, kcal: 294