

Adventskuchen

Fruchtiges Adventskuchen Rezept mit Apfel und Schokoladenguss für die Weihnachtszeit - Kuchen im Advent backen.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):

Fett

Rührteig:

350 g Äpfel

1 TL gemahlener Zimt

250 g weiche Butter oder Margarine

175 g Zucker

1 Pr. Salz

½ RÖ. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Weihnachts-Aroma

4 Eier (Größe M)

300 g Weizenmehl

4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Verzieren:

150 g Zartbitterschokolade

1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

50 g Apfelchips

Wie backe ich einen Adventskuchen?:

1 Vorbereiten:

Springform mit Rohrboden fetten. Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Zimt bestreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz, Aroma und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt kurz die Apfelstücke unterheben. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Kuchen noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Mit Hilfe eines Pinsels den Kuchen mit der Schokolade überziehen und den Apfelchips dekorativ verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Besonders festlich wird der Kuchen, wenn Sie ihn statt mit Apfelchips mit 1 Dose Baby-Äpfel (Abtropfgew. 213 g) und Kristallpulver gold dekorieren.

