

Adventskuchen

Ein fruchtiger Apfelkuchen mit Schokoladenguss für die Weihnachtszeit

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):
Fett

Rührteig:

350 g Äpfel
1 gestr. 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

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 Minuten



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.

