

Zutaten:

Belag:

3-4 Äpfel

Rührteig:

205g Butter (Zimmertemperatur)

225g feinen Zucker

4 Eier

1 Fl. Zitronenaroma

500g Mehl

1 P. Backpulver

1/4l Milch

Schokoflocken oder -raspel

Verzierung:

Puderzucker

Schokoladenglasur



Backzeit: 50min

Temperatur: 190°C

Zubereitung:

Kerngehäuse der Äpfel mit dem *Apfelkern* entfernen. Die Äpfel mit dem *Kartöffelchen* schälen, mit dem *Rotkäppchen-Messer* halbieren und längs einkerben.

Butter ca. 10 Minuten weißcremig schlagen, den Zucker einrieseln lassen und solange schlagen, bis er sich gelöst hat. Eier nach und nach zugeben und unterrühren. Aroma dazugeben. Das mit dem *Müllermeister* gesiebte Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch unterrühren.

Brezelform (ohne Einsätze) und das *Trieförnchen* auf den mit einer *Dauerbackunterlage* ausgelegten *Thermo-Star Vario* stellen.

3/4 der Teigmenge in der *Brezelform* verteilen, die Äpfel gleichmäßig darauflegen und etwas hinein drücken. Unter den restlichen Teig die Schokoflocken rühren und ins *Trieförnchen* füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190° C ca. 50 Minuten backen. Das *Trieförnchen* ca. 10 Minuten vorher herausnehmen. Auskühlen lassen. Den Apfelbaum evtl. mit Puderzucker bestäuben oder den Stamm mit Schokolade bestreichen.

Hinweis:

Kuchenaus Rührteig wird besonders locker, wenn die zimmerwarme Butter weißcremig geschlagen wird. Je nach Fettmenge ca. 10 Minuten.

Variationen:

Für die Kinder lassen sich mit dem *Brezelform*-Set auch schöne Gesichter backen. Zum Beispiel eine Micky-Maus mit großen Ohren oder ein liebes Teddygesicht mit lustigen Augen.