Apfelbaum

von www.VEMMiNA.com

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* halbierenund längs einkerben.

Butterca. 10 Minuten weißcremig schlagen, den Zucker einrieseln lassen undsolange schlagen, bis er sich gelöst hat. Eier nach und nach zugebenund unterrühren. Aroma dazugeben. Das mit dem *Müllermeister* gesiebteMehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch unterrühren.

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

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

Imvorgeheizten Backofen bei 190° C ca. 50 Minuten backen. Das*Trieförmchen* ca. 10 Minuten vorher herausnehmen. Auskühlen lassen. DenApfelbaum evtl. mit Puderzucker bestäuben oder den Stamm mitSchokolade bestreichen.

Hinweis:

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

Variationen:

Fürdie Kinder lassen sich mit dem Brezelform-Set auch schöne Gesichterbacken. Zum Beispiel eine Micky-Maus mit großen Ohren oder ein liebesTeddygesicht mit lustigen Augen.