

Apfelmuskuchen mit Kirschen I

Schnell – einfach

12 Stücke

Pro Stück: E: 4 g, F: 15 g, Kh: 36 g,
kJ: 1251, kcal: 297, BE: 3,0

Zum Vorbereiten:

110 g *getrocknete Kirschen*

Für den All-in-Teig:

200 g *Weizenmehl (Type 405)*

2 gestr. TL *Dr. Oetker Backin*

50 g *abgezogene, gem. Mandeln*

1 Msp. *gem. Zimt*

130 g *Voll-Rohrzucker*

1 Pck. *Dr. Oetker Vanillin-Zucker*

100 ml *Keim- oder Sonnenblumenöl*

30 ml *ungesüßter Mandeldrink (natur)*

200 g *Apfelmus*

Für den Belag:

30 g *vegane Margarine*

20 g *Voll-Rohrzucker*

50 g *gehobelte Mandeln*

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 40 Minuten

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Zum Vorbereiten Kirschen im Blitzhacker grob hacken. 80 g davon für den Teig abwiegen. Restliche gehackte Kirschen für den Belag beiseitestellen.

3. Für den Teig Mehl mit Backpulver, Mandeln und Zimt in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Keim- oder Sonnenblumenöl, Mandeldrink und Apfelmus hinzugeben. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Kirschen unterrühren.

4. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen.

5. Für den Belag Margarine und Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis die Margarine geschmolzen ist. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Mandeln und die beiseitegestellten gehackten Kirschen unterheben. Die Belagmasse mit einem Teelöffel auf dem Teig verteilen und leicht verstreichen.

6. Die Form auf dem Rost auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen etwa 40 Minuten backen.

7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann den Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Den Kuchen erkalten lassen.

8. Zum Servieren den Kuchen auf eine Tortenplatte umsetzen, dabei das Backpapier entfernen.

