



Zutaten:

185 g Butter, weich
 3 Eier
 160 g Zucker
 230 g Mehl
 2 TL Zimt
 130 ml Milch
 2 Äpfel
 1 TL Honig
 100 g Schokolade



Emile Henry Kuchenform
Douceurs klein in granatapfel



Herbaria Zimt, gemahlen



KitchenAid Handrührer creme



Rösle Schneebesens



Le Creuset Bratpfanne 3-ply
PLUS antihaf



Kaiser Classic Einhand
Zucker/ Mehlsieb mit
Edelstahl-Siebeinsatz für 300
g

1

Den Ofen auf 160 °C Heißluft vorheizen.

2

Zur Vorbereitung die weiche Butter in kleinere Teile schneiden. Die Äpfel waschen und in Würfel schneiden.

3

Die Butter in eine Schüssel geben und mit dem Zucker und 1 TL Zimt mit einem Schneebesen oder Handmixer für ungefähr 5 Minuten schaumig schlagen.

4

Nach und nach die Eier hinzugeben und jeweils gut verrühren.

5

Das Mehl hinzusieben und die Milch dazugeben. Anschließend den Teig nochmals für etwa 1 Minute gut verrühren.

6

Die Apfelstücke in einer Pfanne mit dem Honig und 1 TL Zimt karamellisieren.

7

Eine eckige Auflaufform einfetten und die Hälfte des Teiges hineinfüllen.

8

Nun die Äpfel als mittlere Schicht auf dem Teig verteilen und den restlichen Kuchenteig hinübergabeu.

9

Den Kuchen für 50-55 Minuten backen, bis dieser goldbraun ist.

10

Den Kuchen auf einem Gitter erkalten lassen und währenddessen die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade über den Kuchen gießen, etwas auskühlen lassen und servieren.

Keine Äpfel zur Hand? Mit anderem Obst, wie z.B. Birnen schmeckt der Kuchen genauso saftig!