Lecker Kuchen! Spitzenköchin Maria Groß zeigt uns ihren "schnellen Apfelkuchen"

mdr.de/riverboat/riverboat-rezept-maria-gross-knoblauch-paste-102.html

Platz für ein Dessert ist in jedem Magen! Mit ihrem Rezept für "schnellen Apfelkuchen" zeigen uns Spitzenköchin Maria Groß und Schauspielerin Elena Uhlig, wie wirklich jede Mahlzeit einen krönenden Abschluss bekommt.

Bildrechte: Adrian Liebau

Wenig Aufwand für großen Genuss

1. Mehl und 1 Prise Natron vermischen.
2. 1/2 Tasse Zucker und die Mandeln dazugeben.
3. Die flüssige Nussbutter und die Eier mit einem Schneebesen unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Sprudelwasser ebenfalls unterrühren.
5. Masse in eine gebutterte und gezuckerte Kuchenform geben.
6. Alternativ auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen.
7. Backofen auf 180°C vorheizen.
8. Den Apfel waschen, entkernen, grob in Würfel schneiden und auf dem Teig verteilen.
9. 1 Prise Zimt darüber streuen.
10. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen.

Zutaten

- 1 Tasse Mehl
- Natron
- 1 Tasse geröstete Mandelsplitter
- 1 Tasse geschmolzene Nussbutter
- 2 Eier

- 1 Tasse Sprudelwasser
- 1 Apfel
- etwas Zimtpulver
- Zucker

Dieses Thema im Programm: MDR FERNSEHEN | Riverboat | 07. Mai 2021 | 22:00 Uhr