

Leckerer APFEL-RÜHRKUCHEN weihnachtlich aufgedeckt

Ihr Lieben ♥

vor einigen Tagen habe ich diese Kuchendeko auf der Instagram Seite von Coppenrath & Wiese gesehen und mußte das unbedingt nachmachen, denn jeder auch nur so einfache Kuchen kann man mit dieser schnellen Deko wunderschön weihnachtlich aufpimpen.



Ich habe dazu einen leckeren Apfel-Rührkuchen gebacken und mit einer Mascarpone-Sahnecreme, etwas Modellerschokolade und bunten Zuckerperlen aus meinem [Shop](#) dekoriert.

Zutaten:

für den Rührkuchen:

2 – 3 säuerliche Äpfel

4 Eier

1/2 Bio-Zitrone (Saft und Schale)

1/2 TL Zimt

Prise Salz

200g Zucker

1 TL Vanillearoma (alternativ 1 Pck. Vanillezucker)

200g weiche Butter

150g Naturjoghurt

50g Speisestärke

200g Mehl

1 Pck. Backpulver

für das Topping:

20g Zucker

2 TL SanApart (alternativ 1 Pck. Sahnesteif)

1/2 TL Zimt

70g Mascarpone

200g süße Sahne

für die Deko:

Waffelröllchen (Fertigware, z.B. Waffeletten von Bahlsen)

Zuckersterne und Zuckerperlen eurer Wahl

Zubereitung:

Auf den Boden einer 24cm Springform Backpapier spannen, Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel waschen, schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Saft der halben Zitrone beträufeln, damit sie nicht braun werden. 2 El von dem Mehl abnehmen und mit den Apfelwürfeln vermischen. Dies bezweckt, dass die Apfelstücke während des Backens nicht auf den Boden des Kuchen absinken. Das restliche Mehl mit der Speisestärke, dem Zimt und dem Salz mischen und sieben.

Die weiche und zimmerwarme Butter mit dem Zucker und dem Vanillearoma in eine Rührschüssel geben und 5 bis 8 Minuten hellcremig aufschlagen. Nun die Eier einzeln und nacheinander zugeben und gut einrühren. Nun etwas Abrieb der Zitrone und den Joghurt zugeben und bei kleiner Rührstufe löffenweise das Mehlgemisch. Zu guter Letzt werden die Apfelstücke mit einem Teigschaber untergehoben.

Den Teig nun in die Springform geben und etwa 30 bis 35 Minuten backen. Bleibt nach einer Stäbchenprobe kein Teig mehr am Stäbchen hängen ist dieser durchgebacken und kann nun auf einem Abkühlgitter auskühlen.

Für die Creme die Sahne mit dem San Apart und dem Zimt steif schlagen. In einer weiteren Schüssel den Mascarpone mit dem Zucker glatt rühren und anschließend die Sahne unterheben.

Den ausgekühlten Kuchen aus der Springform lösen und in Kuchenstücke teilen. Das Topping in einen Spritzbeutel mit einer Rosentülle geben



und in zickzack Bewegungen das Topping aufspritzen, sodaß es aussieht wie ein Tannenbäumchen (siehe Video oben).



Für den Baumstamm mit einem Apfelausstecher aus dem Rand der Kuchenstücke ein Loch ausstechen und hier ein Waffelröllchen hinein stecken.





Mit Zuckersternen und -Perlen eurer Wahl verzieren.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachbacken und freue mich auf
Fotos eurer Backwerke ☐

Eure Nicole :*