

Apfelmuskuchen

Zutaten für den Apfelmuskuchen:



180 g Butter, zimmerwarm

175 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

2 Eier

100 g Naturjoghurt

120 g Sauerrahm

320 g Apfelmus

50 g Haferflocken, fein

350 g Weizenmehl

1 Pkg. Backpulver

1 Prise Salz

Der Backofen wird auf 175°C vorgeheizt. Eine Guglhupfform wird mit Öl ausgepinselt. Die Butter gemeinsam mit dem Zucker und den Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier hineinschlagen.

Anschließend das Joghurt, den Sauerrahm (wer nur Joghurt zu Hause hat, kann den Sauerrahm damit ersetzen) und das Apfelmus beimengen.

Wenn eine schön cremige Masse entstanden ist, werden die trockenen Zutaten nach und nach in den Teig gerührt.

Anschließend wird der Teig in die Backform gegossen und im Backofen bei 175°C etwa 45 Minuten hellbraun gebacken.

Tipp: Wer mag kann auch 1-2 Äpfel klein würfeln und unter den Teig heben.

