Joghurt-Apfelkuchen

Der fruchtige Joghurt-Apfelkuchen ist ein saftiger Blechkuchen. Der lockere Rührteig mit Joghurt, Zimt und frischen Äpfeln wird mit knusprigen Mandelblättchen verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

4 Stk.	Äpfel (große)
180 g	Feinkristallzucker
250 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
1 Prise	Salz
0.5 TL	Zimt (gemahlen)
4 Stk.	Eier
250 g	Naturjoghurt
450 g	Weizenmehl
3 TL	Backpulver
50 g	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für den **Joghurt-Apfelkuchen** zunächst das Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. So ist der Backofen bereits auf die richtige Temperatur gebracht, sobald der Teig fertig ist. Anschließend die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

2. Für den Teig die weiche Butter gemeinsam mit Zucker, einer Prise Salz und Zimt in einer großen Schüssel schaumig rühren. Nun nach und nach die Eier zur Butter-Zucker-Mischung geben und jedes Ei gut einarbeiten, bevor das nächste hinzugefügt wird. Anschließend den Joghurt unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und anschließend kurz unter die Masse rühren. Dabei den Teig nicht länger als notwendig verrühren, damit seine lockere Konsistenz erhalten bleibt. Zum Schluss die vorbereiteten Apfelwürfel vorsichtig unterheben, sodass sie gleichmäßig im Teig verteilt sind.

3. Die fertige Kuchenmasse auf das vorbereitete Backblech geben und gleichmäßig verstreichen. Anschließend den Teig mit den Mandelblättchen bestreuen. Den Joghurt-Apfelkuchen in das vorgeheizte Backrohr geben und bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen, bis er schön goldbraun und durchgebacken ist. Da die genaue Backzeit von der Größe des Backblechs und dem jeweiligen Backofen abhängen kann, empfiehlt sich gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe.

4. Nach dem Backen den Blechkuchen aus dem Backrohr nehmen und auf dem Blech etwas abkühlen lassen. Anschließend kann er in gleichmäßige Stücke geschnitten und serviert werden. Der Joghurt-Apfelkuchen schmeckt sowohl lauwarm als auch vollständig ausgekühlt wunderbar.

Tipp

Wer den Geschmack von Zimt und Äpfeln besonders liebt, kann die Kuchenstücke zusätzlich mit etwas Staubzucker und einer Prise Zimt bestreuen.