

## Schneller Apfel-Zimt-Kuchen

Der schnelle Apfel-Zimt-Kuchen schmeckt köstlich und locker. Ein einfacher Kuchen in der Zubereitung, auch für Backanfänger.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



### Zutaten

|               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| Nach Belieben | Brösel (für die Form)           |
| Nach Belieben | Fett (für die Form)             |
| 150 g         | <a href="#">Butter</a> (weiche) |
| 125 g         | <a href="#">Zucker</a>          |
| 1 Packung     | <a href="#">Vanillezucker</a>   |
| 2 Stk.        | <a href="#">Eier</a>            |
| 1 Prise       | <a href="#">Salz</a>            |
| 250 g         | Mehl                            |
| 3 TL          | Backpulver (gestrichene)        |
| 7 EL          | Milch (ca. Angabe)              |
| 2 Stk.        | <a href="#">Äpfel</a>           |
| 2 TL          | Zimt                            |
| 1 Stk.        | <a href="#">Backform</a>        |

### Zubereitung

1. Für den **schnellen Apfel-Zimt-Kuchen** eine 20-22cm Gugelhupf Form mit Fett ausstreichen und mit Brösel ausstreuen.
2. Dann die Äpfel waschen, entkernen und in Würfel schneiden.

3. Diese anschließend mit dem Zimt und dem Vanillezucker vermengen und zur Seite stellen.
  
4. Nun den Backofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen und danach die Butter, mit dem Salz und dem Zucker cremig rühren.
  
5. Jetzt die Eier einzeln und nach und nach untermischen.
  
6. Als Nächstes das Mehl mit dem Backpulver vermengen und zusammen mit der Milch untermischen. Der Teig sollte schwer vom Löffel reisen.
  
7. Dann noch die Apfelstücke unter den Teig heben.
  
8. Zum Schluss den Teig in die Form geben und im Ofen ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

## **Tipp**

Den schnellen Apfel-Zimt-Kuchen vor dem Servieren noch mit etwas Staubzucker bestäuben.