

## Schneller Apfelmuskuchen

### Zutaten für eine Springform:

- 200 g Dinkelmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1,5 TL Backpulver (gestrichen)
- 1 TL Zimt
- 3 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Butter (weich)
- 360 g Apfelmark (alternativ Apfelmus)



### Für die Form:

- Butter
- Dinkelmehl

**Arbeitszeit:** ca. 10 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 30 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 40 Minuten

### Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Mische in einer Schüssel Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver und Zimt.
2. Schlage die Eier mit Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel mit den Schneebesens des Rührgeräts für 2-3 Minuten dickcremig, sodass die Eimasse an Volumen gewinnt.
3. Rühre erst die weiche Butter unter. Danach abwechselnd den Mehl-Mix und das Apfelmark.
4. Verteile den Teig in eine gut gefettete und mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm ø), streiche die Oberfläche glatt und backe den Apfelmuskuchen im heißen Ofen für ca. 30 Minuten. Mache die Stäbchenprobe, um zu schauen, ob der Kuchen perfekt ist.
5. Hole den schnellen Apfelmuskuchen aus dem Ofen, lasse ihn etwas abkühlen. Entferne den Formrand und lasse den Kuchen auf einem Kuchengitter komplett abkühlen. Nach Belieben kannst du den Apfelkuchen mit Puderzucker bestreut anrichten - oder ihn mit einer meiner weiteren Topping-Ideen servieren.

## Topping-Ideen

Statt Puderzucker kannst du den Apfelmuskuchen entweder mit einem Puderzucker-Guss aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen. Als I-Tüpfelchen mit gerösteten Mandelblättchen verzieren. Oder du rührst eine schnelle Vanille-Schmand-Creme aus einem Becher Schmand und einem Päckchen Vanillezucker an, verteilst sie auf der Kuchenoberfläche und krönst den Kuchen kleinen Apfelmark-Swirls. Turboschnelles Topping: Mit Erdnuss- oder Mandelmus bestreichen - sie sind ebenfalls zuckerfrei.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

