



Apfelkuchen mit süßem Bacon

serviert mit Joghurt



30-40min



3-4 Personen

Dieser salzig-süße Leckerbissen ist ein echtes Allround-Talent: Er eignet sich nämlich sowohl als delikate Nachspeise als auch für ein dekadentes Frühstück! Denn auch wenn hier im Titel von Apfelkuchen die Rede ist, könnte man meinen, einen dreieckigen Pfannkuchen auf dem Teller vor sich zu haben. Und auch der knusprig in Ahornsirup angebratene Speck verjagt jegliche Morgenmuffelei. Na dann: Guten Morgen - und guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 250ml Milch ⁷
- 3 Äpfel
- 150g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Packungen Baconstreifen
- 2 Päckchen Ahornsirup
- 2 Becher griechischer Joghurt

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- ca. 75g Butter ⁷
- Pflanzenöl
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- Springform (\varnothing 20-22cm)
- große Pfanne
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Messbecher
- Sieb
- Zahnstocher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 851kcal, Fett 41.3g, Kohlenhydrate 107.0g, Eiweiß 15.5g



1. Zutaten vorbereiten



2. Teig anrühren



3. Äpfel unterheben

Den Backofen auf 195°C (175°C Umluft) vorheizen. Eine Springform (\varnothing 20-22cm) mit 1EL Butter fetten oder mit Backpapier auslegen. 60g Butter abwiegen und Raumtemperatur annehmen lassen. **120ml Milch** abmessen und beiseitestellen, die **übrige Milch** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden.



4. Kuchen backen

Den **Teig** in die Springform gießen und 25-30Min. im Ofen backen, bis der **Kuchen** durchgebacken ist. Einen Zahnstocher in die Mitte des gebackenen **Kuchens** stechen: Wenn kein **Teig** daran kleben bleibt, ist der **Kuchen** fertig. **Tipp:** Die Backzeit kann, je nach Größe der Springform, ggf. abweichen.



5. Bacon verfeinern



6. Joghurt verrühren

Die **Baconstreifen** ohne Zugabe von Fett in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze in 5-7Min. knusprig braten, dabei gelegentlich rühren. Anschließend aus der Pfanne nehmen, auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen und dann in einer Schüssel mit dem **Ahornsirup** vermengen.

Den **Joghurt** mit **2EL Zucker** verrühren. Den **Kuchen** aus dem Ofen nehmen und 10-15Min. abkühlen lassen. Den **Kuchen** vorsichtig aus der Form lösen und in Stücke schneiden. Jedes **Kuchenstück** mit etwas **Joghurt**, den **restlichen Apfelstücken** und dem **Bacon** garnieren und servieren.