



Apfelkuchen mit süßem Bacon

serviert mit Crème fraîche



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 Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen
- Springform (Ø20-22cm)
- 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 954kcal, Fett 53.0g, Kohlenhydrate 106.2g, Eiweiß 15.1g



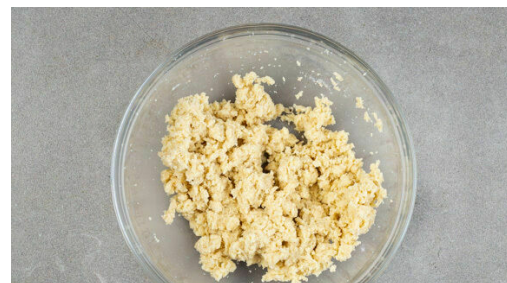
1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 195°C (175°C Umluft) vorheizen. Eine Springform (Ø20-22cm) 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.



2. Teig anrühren

Das **Mehl** in ein feines Sieb geben und in eine Schüssel sieben, **1TL Backpulver**, **130g Zucker** und 1 kräftige Prise Salz dazugeben. Dann die weiche Butter, den **Vanillezucker** und **60ml Milch** dazugeben und alles mit einem Handrührgerät vermengen, bis der **Teig** geschmeidig ist. **Tipp:** Wer kein Handrührgerät hat, kann auch einen Schneebesen verwenden, das dauert allerdings länger.



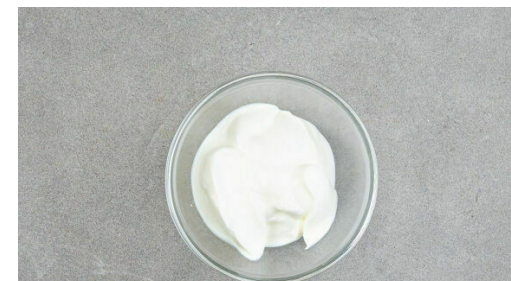
5. Bacon verfeinern

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.



3. Äpfel unterheben

Die **übrigen 60ml Milch** mit 1 Ei und 2EL Pflanzenöl verquirlen, dann langsam unter den **Teig** rühren. **1/3 der Apfelstücke** unterheben und alles gut vermengen.



6. Crème fraîche verrühren

Die **Crème fraîche** 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.