



Apfelkuchen mit süßem Speck

serviert mit Joghurt



30-40min



2 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

- 2 Äpfel
- 150g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 200g Zucker
- 1 Packung Speckwürfel
- 1 Päckchen Ahornsirup
- 1 Becher Joghurt ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- 120ml Milch ⁷
- ca. 75g Butter ⁷
- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Springform (Ø20-22cm)
- mittelgroße Pfanne
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Messbecher
- Sieb
- Zahnstocher

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

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 741kcal, Fett 34.5g, Kohlenhydrate 96.0g, Eiweiß 12.7g



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 abwägen und Raumtemperatur annehmen lassen. 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** durch ein feines Sieb in eine Schüssel sieben, **1TL Backpulver**, **130g Zucker** und 1 kräftige Prise Salz dazugeben. Dann die weiche Butter 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.



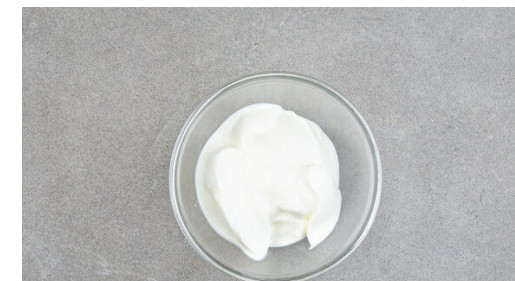
5. Speck verfeinern

Den **Speck** ohne Zugabe von Fett in einer mittelgroßen 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

Weitere 60ml Milch mit 1 Ei und 2EL Pflanzenöl verquirlen, dann langsam unter den **Teig** rühren. Die **½ der Apfelstücke** unterheben und alles gut vermengen.



6. Joghurt verfeinern

Den **Joghurt** mit **1EL Zucker** verrühren. Den **Kuchen** aus dem Ofen nehmen und 10-15Min. abkühlen lassen. Den **Kuchen** vorsichtig aus der Form lösen und in **4 Stücke** schneiden. Jedes **Kuchenstück** mit etwas **Joghurt**, den **restlichen Apfelstücken** und dem **Speck** garnieren und servieren.