



Apfelkuchen mit süßem Speck

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

- 3 Äpfel
- 150g Weizenmehl ²
- 1 Pck. Backpulver
- 200g Zucker
- 2 Pck. Speckwürfel
- 2 Pck. Ahornsirup
- 2 Becher Joghurt ³

Was du zu Hause benötigst

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

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 887kcal, Fett 43.5g, Kohlenhydrate 107.3g, Eiweiß 18.0g



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. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden.



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.



3. Äpfel unterheben

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



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. Speck verfeinern

Den **Speck** 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.



6. Joghurt verfeinern

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 **Speck** garnieren und servieren.