



Sinnlicher als ein Kuss



Apfelcake mit Mohn Dessert

Zutaten

Für 1 Cakeform von 26 cm Länge
Für 10 Stück

Backpapier für die Form

Teig:

125 g Butter, weich
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Msp. Salz
3 Eier
25 g Mohnsamen
150 g Mehl
1 TL Backpulver
800 g Äpfel, z.B. Goldkiss



Quelle: www.swissmilk.ch

Zubereitung

1. Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mohn darunter rühren. Mehl und Backpulver mischen, dazu sieben, darunter rühren.
2. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in 1 mm dicke Scheibchen hobeln. Äpfel sorgfältig mit dem Teig mischen, in die mit Backpapier ausgelegte Form schichten. Mit den Händen gut in die Ecken verteilen.
3. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 55-60 Minuten backen.

Der Cake schmeckt frisch am besten. Dazu passt mit Vanillemark aromatisierte und gesüßte Crème fraîche.

www.goldkiss-apple.ch