

Spiced Apple Swirl



Ein schneller Apfel-Bleckuchen gehört für mich zu den unkompliziertesten Arten, den Herbst auf den Kuchenteller zu bringen. Dieser Spiced Apple Swirl kombiniert saftigen Rührteig mit Pumpkin Spice, einem Zimt-Swirl, dünnen Apfelscheiben und gehackten Mandeln. Perfekt, wenn noch ein paar Äpfel zu Hause liegen und ohne großen Aufwand etwas Selbstgebackenes auf den Tisch soll.

Backzeit Teig: 45 Min

Temperatur Teig: 180 °C, O/U

Backform: Backblech

Anspruch: ★☆☆☆☆

Zutaten

TEIG

- ☐ 450 g Weizenmehl
- ☐ 16 g Backpulver
- ☐ 250 g Zucker
- ☐ 2 Pck Vanillezucker
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ 1 TL Pumpkin Spice
- ☐ 350 ml pflanzliche Milch
- ☐ 1 EL Zitronensaft
- ☐ 175 ml Rapsöl

ZIMT-SWIRL

- ☐ 3 EL Zucker
- ☐ 1 EL Zimt

SONSTIGES

- ☐ 3 Äpfel
- ☐ 2 EL Zitronensaft
- ☐ 100 g Mandelnblättchen
- ☐ Puderzucker



Zubereitung

1. VORBEREITUNGEN

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Äpfel entkernen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft vermengen, damit sie nicht braun werden. Zucker und Zimt für den Swirl miteinander vermischen.

2. TEIG

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz und Pumpkin Spice in einer Rührschüssel vermischen. Pflanzliche Milch, Zitronensaft und Rapsöl dazugeben und alles kurz zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen. Die Zimt-Zucker-Mischung darüberstreuen und mit einem Messer oder einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen, sodass ein Zimt-Swirl entsteht.

3. ZUSAMMENFÜGEN

Die Apfelscheiben auf dem Teig verteilen und leicht hineindrücken. Anschließend die gehackten Mandeln darüberstreuen. Den Kuchen etwa 45 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Mit Liebe gebacken,

Amelie